

MAISON A.GOICHOT

PERNAND-VERGELESSES

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Pernand-Vergelesses possède une robe or blanc, jaune pâle qui se teinte de doré avec l'âge. Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre, le miel et les épices. Au palais, un vin minéral, harmonieux et très aimable.

Accord Mets et Vin

Vif, léger et enjoué, il sera le partenaire idéal des sushis, qu'il réveillera tout en respectant leur double texture croquante et moelleuse. Notre Pernand-Vergelesses se plaît en compagnie des poissons d'eau douce en sauce blanche, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, qu'elle met en perspective grâce à sa vivacité.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com