

Pernand-Vergelesses

"Les Combottes"

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Il piccolo villaggio di Pernand-Vergelesses si estende su un'ampia valle esposta a sud che costeggia la collina di Cor-ton. Divenne noto in tutta la Francia negli anni '20 con la costituzione dei "Copiaux", una compagnia di giovani attori diretta da Jacques Copeau, grande amante del teatro e della vite. Nel 1922 Pernand diventa Pernand-Vergelesses, aggiungendo al proprio nome quello di uno dei suoi migliori terroir, "Les Vergelesses", classificato Premier Cru. Questo Pernand-Vergelesses è classificato nella denominazione comunale (si dice anche denominazione del villaggio). "Combotte" significa "piccola combe" (o valle) in lingua borgognona. Il nome del climat (o terroir) è specificato poiché le sue uve vengono raccolte da una stessa parcella. "Les Combottes" si trovano a nord del paese, sul versante est di una piccola combe.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Su una superficie di 0,5663 ha. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Metodi di coltivazione tradizionali con aratura e utilizzo di prodotti biologici certificati. Raccolta e cernita manuale in modo da conservare solo uve mature e sane.

Vinificazione

Vinificazione naturale senza lieviti artificiali. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere francese dove il vino matura per 11 mesi, fino al termine della fermentazione malolattica. Successivamente viene travasato in vasche di acciaio inox per mantenere tutta la sua freschezza. Lì l'affinamento dura altri 5 mesi prima che il vino venga imbottigliato, dopo una leggera filtrazione.

Note organolettiche

Colore paglierino, limpido con riflessi verdi. Questo vino bianco secco esprime aromi di frutta fresca leggermente speziata (mela), con fiori bianchi (biancospino primaverile, acacia) e con l'invecchiamento sviluppa un bouquet di miele e ambrà. Si beve tra i 2 ed i 6 anni, anche di più, a seconda dell'annata specifica e del gusto personale.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina ad antipasti caldi, come pasticcini al formaggio fuso di capra "en aumônière" o piatti leggeri di pesce, alla griglia o al forno "en papillote".

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com