



PERNAND-VERGELESSES

PRODUIT

Situé au nord de la Côte de Beaune, le village de Pernand-Vergelesses est niché au creux des collines, à proximité des célèbres Grands Crus de Corton. Le Pernand-Vergelesses blanc de la Maison Joseph Drouhin exprime toute la fraîcheur et la minéralité de ce terroir aux sols marno-calcaires. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fleurs blanches, d'agrumes, de pomme verte et une touche de pierre à fusil. En bouche, le vin est tendu, précis et raffiné, avec une belle énergie et une finale saline très persistante. Il se marie parfaitement avec des fruits de mer, des poissons vapeur, ou des fromages de chèvre affinés. Un Chardonnay racé et équilibré, fidèle au style pur et élégant de la Maison Drouhin.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Chardonnay