

PERNAND-VERGELESSES

Les Combottes



TERROIR : Pernand-Vergelesses, village entre culture et vignoble

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses est un village pittoresque situé à 6 km au nord de Beaune.

La parcelle, dont les vignes ont une quarantaine d'années, est située sur un coteau prolongeant celui du Corton Charlemagne. Le sol est de même structure et les deux vins présentent plusieurs analogies.

À LA VIGNE : la culture biologique

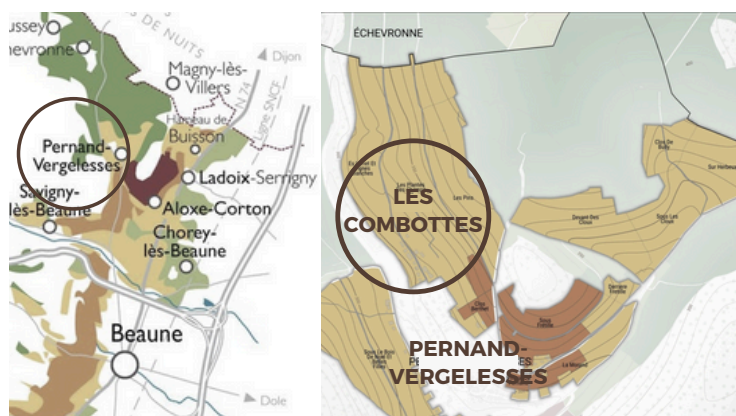
La parcelle est cultivée en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte à la vigne. Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation en fûts de 350 et 400L de plusieurs vins (proportion de bois neuf <10%), levures indigènes.

Élevage de 10 mois, sans intrants ni bâtonnage ni soutirage. Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 1,26

Date de plantation : 1982

Sol : Marne blanche sur sol argilo-calcaire

Altitude (m) : 350

Exposition : Sud-Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 7 ans

