



VITICULTEUR À NANTOUX

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU

« LES FICHOTS »

EXPOSITION

Vignoble dans le prolongement des Vergelesses, à mi-coteau, orienté au levant.

SOL

Sol argilo-calcaire mêlé à des résidus siliceux de calcaires à silex caillouteux. Sol meuble, riche en potasse et en acide phosphorique, idéal pour le pinot noir. Terrain profond

CÉPAGE

Pinot noir exclusivement.

CARACTÈRE

Vin de garde, corsé, tannique et bien constitué, permettant un excellent vieillissement jusqu'à 5 à 15 ans selon les années. Charnu et harmonieux, il présente des arômes tout en finesse et en distinction, de petits fruits rouges (en particulier des arômes de cerise) qui évoluent sur les fruits cuits, le musc et les épices.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Encore jeune on l'associe avec des viandes rôties ou braisées et des fromages doux. A un âge plus avancé, on privilégiera des viandes en sauce et des fromages plus affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 16°C

