



VITICULTEUR À NANTOUX

PERNAND-VERGELESSES

« LES BOUTIÈRES »

EXPOSITION

Vignoble en bas de coteau (en limite d'Aloxe-Corton) et orienté au midi.

SOL

Sol marneux. Terrain profond et très ferrugineux.

CÉPAGE

Pinot noir.

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 de petits fruits rouges et de violette qui évoluent sur les fruits cuits, le musc et les épices.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il s'associe agréablement avec des viandes à forte saveur, un filet de bœuf, du veau braisé ou en sauce, une fricassée de canard façon coq au vin, et naturellement des fromages tels que le Mont d'Or, le vacherin, la tomme de Savoie, le reblochon, le Cîteaux.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 16°C

