

Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES EN CARADEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune dalla parcella En Caradeux.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione con lieviti indigeni. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro pallido.

Profumo Naso aperto e intenso con note di arancia e pompelmo.

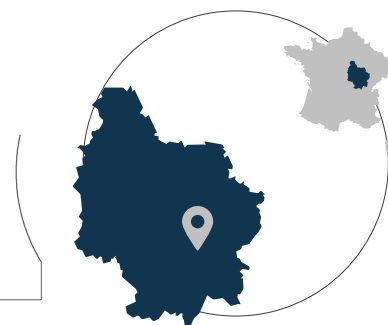
Sapore Al palato è fresco ed elastico. Vino equilibrato e concentrato con buona persistenza minerale nel finale.

Abbinamenti Perfettamente abbinato a una fricassea di Bresse in salsa di pan di zenzero, un tajine di pesce o formaggi come Comté, Beaufort o formaggio di pecora.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1720

 ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

