



PERNAND-VERGELESSES BLANC

Notre Pernand-Vergelesses Blanc résulte de l'assemblage de plusieurs lieux-dits situés dans deux combes autour du village : *Les Belles Filles, Les Quartiers, La Morand, Sur Herbeux*. En coteaux, exposés sud-est et sud-ouest.

Les sols sont composés d'une structure limono-argileuse sur une base de calcaire et marne, donnant un vin toujours frais et minéral sur des notes d'agrumes et accessible dans sa jeunesse.



Cépage : Chardonnay

Superficie : 1,49 hectares

Age moyen des vignes : 25 ans

Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.

Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique.

Débourbage naturel en cuve inox, 12 à 24 heures avant passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes.

Elevage :

10 mois en fûts de chêne français et 20% en cuve inox sur lie. 20% de fûts neufs, les autres ont de 1 à 5 vins. Assemblage en cuve pendant 6 semaines avant mise en bouteille au domaine.

Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65 - domaine.pavelot@orange.fr
www.domaine-pavelot-pernand.com