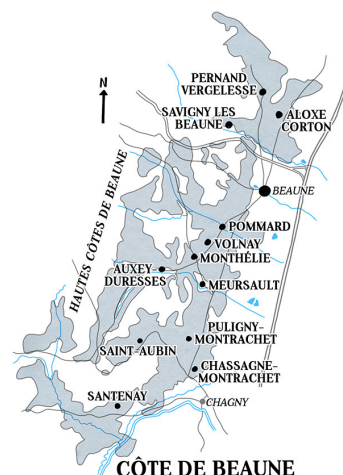


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesses

Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1^{er} Cru 2008



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition plein Est, en résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

Le Millésime 2008 : Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un élevage soigné et des bâtonnages réguliers donnent des vins blanc d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes de citron, de miel frais et de froment. Belle note minérale rehaussée par un boisé subtil. Bien structuré, belle texture. Belle définition minérale et bonne acidité. Boisé subtil. Fin de bouche linéaire et intense.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et les fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.