



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Situé au nord de la Côte de Beaune, Pernand-Vergelesses est au creux d'un val. Plantées entre 200 et 350 mètres d'altitude, les vignes sont exposées principalement à l'est et au sud-est.



Chardonnay



Vendanges manuelles triées.
Contrôle de la température.
Pressage pneumatique.



Elevage en fûts
pendant 13 mois.



Sols marneux calcaires.

DÉGUSTATION

Robe limpide et brillante d'un or pâle. Le nez est puissant et expressif, fruité et caractérisé par la pureté et une distinction singulière. Il se révèle en profondeur. La bouche est gracieuse et minérale. Il s'ouvre d'abord sur des notes vivifiantes et florales (notes d'agrumes, de genévrier, de coing, de citron), puis sur la noisette et l'amande.



Température de service : 12 à 14°C.



Ce vin se marie bien avec les poissons grillés ou rôtis.