

Pernand-Vergelesses AOP « Les Combottes »

CEPAGE

Le cépage roi des grands blancs de Bourgogne: le Chardonnay.

ORIGINE DU NOM

Le nom « Combottes » est un diminutif de combe, qui fait allusion au caractère vallonné de cette parcelle.

TERROIR

Situé sur le climat « Les plantes des champs et combottes », le coteau est exposé au Sud - Ouest en prolongement du village, les terres sont blanches, marneuses, assez légères. Les rangs sont courts avec des fossés pour contenir l'érosion sur ces fortes pentes.

VINIFICATION

Les raisins vendangés manuellement sont rapportés en petite caisse pour les garder intacts. Les grappes entières sont ensuite placés dans un pressoir pneumatique où débute un pressurage de deux heures respectueux des raisins. Après un débourage de 24 heures à basse température, le jus de raisin est placé pour la fermentation en fût de 350 litres, dont 20% de fûts neufs. L'élevage sur lie avec bâtonnage dure jusqu'au mois de juillet. La mise en bouteilles est réalisée après 12 mois d'élevage.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Pernand – Vergelesses « Les Combottes » attire l'oeil avec une belle couleur aux nuances dorées, il est frais, vif et élégant. Il dégage un nez fin de fruit frais, de fleurs blanches ainsi que des traces de miel et de pierre à fusil lorsqu'il vient à maturation.



ACCORDS METS ET VINS

Entre 3 et 5 ans, il est dans sa meilleure période; le servir à 12°C. Il accompagne une entrée fine comme un chèvre en aumônière ou des fruits de mer. Pour la suite du repas, des poissons fins ou un gratin de légumes crémeux (dauphinois). Sur les fromages, le mariage est parfait avec un chaource, un bleu de Bresse ou un Brillat-Savarin bien crémeux.

Le Domaine Rapet est fier de défendre une viticulture durable
et de proposer des vins produits dans le respect de l'environnement.

