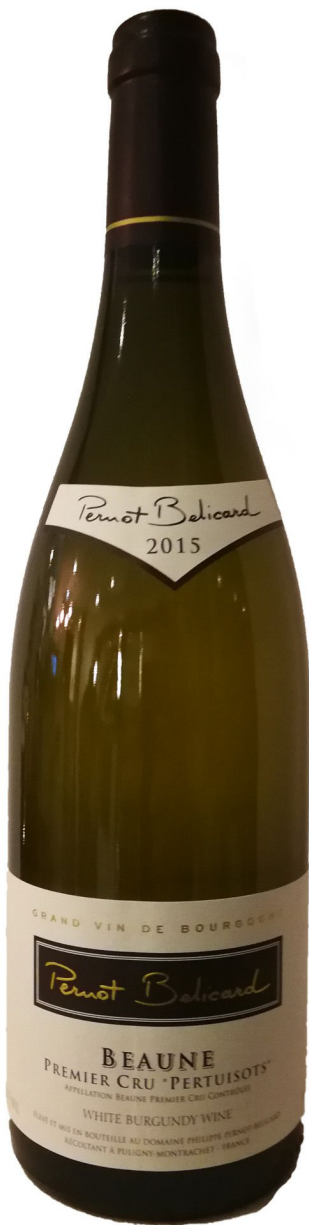




BEAUNE PREMIER CRU «PERTUISOTS»



CEPAGE

100% Chardonnay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours. Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteille.

TASTING

DEGUSTATION

- Oeil: Vin or clair et discret.
- Nez: Bouquet d'amande amère, de fruits secs et de fleurs blanches. Notes de miel et de beurre.
- Bouche : Fruité et délicat.

- Colour : Clear and discreet golden wine.
- Nose : Bouquet of bitter almond, dried fruits and white flowers. Notes of honey and butter.
- Mouth : Fruity and delicate.

A déguster avec de la volaille rôtie, gibier, fromages, fruits de mer, charcuterie fine.

Fits good with roasted poultry, game, cheeses, seafood and delicatessen.