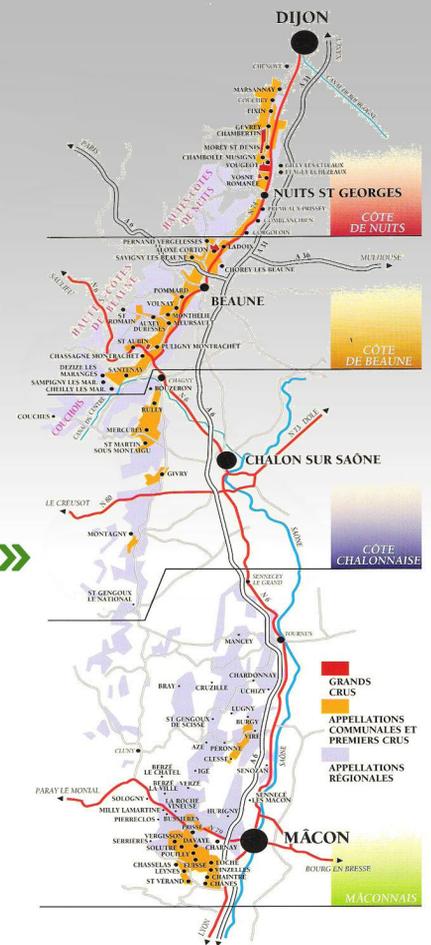


BEAUNE PREMIER CRU «PERTUISOTS»



DOMAINE PERNOT BELICARD



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, mis en fûts pour la fermentation alcoolique et malolactique. Batonnage une fois par semaine après la fermentation alcoolique et jusqu'au début de la FML. Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteilles.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours, put in barrels for the alcoholic and malolactic fermentation. Stirring of the lees once a week after the alcoholic fermentation and till the beginning of the FML. Raised in barrels during 1 year until the bottling.

DEGUSTATION

- Oeil: En blanc, le vin est or clair et discret, du moins tant qu'il est jeune.
- Nez: En blanc, le bouquet tourne autour de l'amande amère, des fruits secs, de la fougère et des fleurs blanches classiques. Les arômes végétaux sont assez fréquents, de même que les accents beurrés et une note de miel parfois. Épices ? La cannelle.
- Bouche : les blancs doivent être bus assez jeunes. Ils méritent d'être goûtés sur le fruit.

TASTING

- Colour : The wine is clear and discreet golden as long as it is young.
- Nose : the bouquet turns around the bitter almond, dried fruits, around the fern and around the classic white flowers. The plant aromas are rather frequent, as well as the buttered accents and the note of honey. Spices ? The cinnamon.
- Mouth : It must be drunk young. They deserve to be enjoyed on the fruit. Fits good with roasted poultry, game, cheeses (reblochon, Brie). Seafoods, pies and hot pâté, fine delicatessen, fish.

A déguster avec de la volaille rôtie, gibier, fromages (reblochon, brie). fruits de mer, tourtes et pâté chauds, charcuterie fine, poisson.