



BOURGOGNE CHARDONNAY



DOMAINE PERNOT BELICARD



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

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

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.

DEGUSTATION

- Oeil : La robe est discrète, blanc-vert, ou « petit or » (jaune pâle) mêlé à des reflets émeraude ou gris.
- Nez : Très frais et minéral, le Chardonnay évoque le silex, la pomme verte, le citron et le pamplemousse. Il gagne en se développant des notes de sous-bois et de champignon (mousseron). Les arômes de menthe, de fleur blanche (acacia), de tilleul ou de violette sont également présents. L'âge apporte une dimension épicée à la palette.
- Bouche : Ce vin laisse au palais un goût de pierre à fusil ou de champignon (on dit qu'il « mousseronne »). Très sec, vif, voire acide, et d'une finesse admirable ce vin a une personnalité reconnaissable.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

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

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.

TASTING

- Colour : The dress is discreet, white-green, or " small gold " (light yellow) mixed with emerald or grey highlights.
- Nose : Very fresh and mineral, Chardonnay evokes the flint, the green apple, the lemon and the grapefruit. It is better when he ages with notes of undergrowth and mushroom (meadow mushroom). The aromas of mint, white flower (locust tree), lime tree or violet are also present. The age brings a spiced dimension in the pallet.
- Mouth : This wine leaves the palate a taste of flint or mushroom (it is "mousseronne"). Very dry, lively, even acid, and of an admirable sharpness this wine has a recognizable personality.