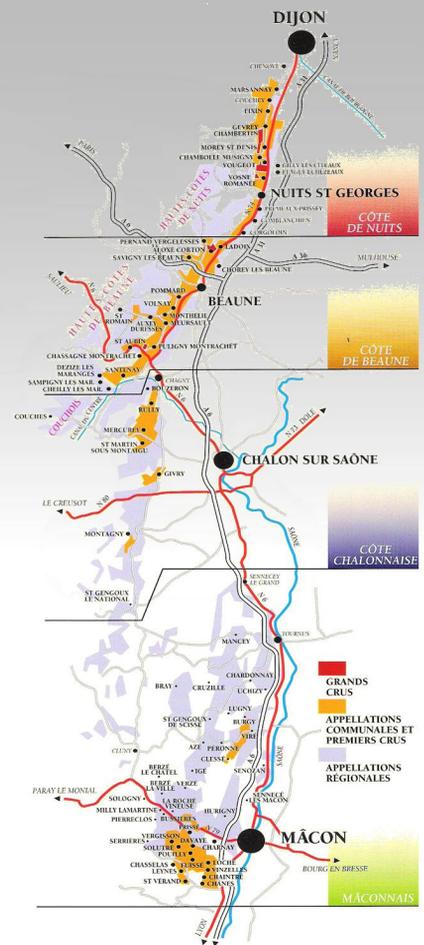


MEURSAULT PREMIER CRU PERRIERES



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

- Œil : Robe or vert jaune serein.
- Nez: Aromes d'amande et de grappe mûre dans un environnement de fleurs blanches.
- Bouche: C'est un vin riche et gras. Equilibre parfait entre onctuosité et fraîcheur. Il accompagnera parfaitement des volailles et du veau en sauce. Parfait avec les crustacés grillés.

TASTING

- Colour : Gold dress, green-serene yellow.
- Nose : Aromas of almond and ripe grape in an environment of white flowers.
- Mouth : It is a rich and fat wine. Perfect balance perfect unctuousness and freshness. Perfect with poultry and veal in sauce. Good with grilled shellfish.