



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Pernand-Vergelesses “Les Pins”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourageage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres.

Le batonnage est limité voire proscrit sur les millésimes solaires afin de préserver la fraîcheur et la tension du vin. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

Le grillé de la noisette percute le nez de finesse sous un voile d'or. Sa saveur franche de pomme verte accroche les papilles avant de libérer une saveur croquante à la fine acidité. Parfaitement équilibré c'est la bouteille à servir sur une truite de rivière juste grillée.

Millésime 2019

Comme toujours cette cuvée fait partie des plus avenantes. En 2019 elle s'aurole d'élégantes notes d'amandier en fleurs. Son fruité est plein mais pas large car il bluffe le palais pas sa digestibilité saline. Il peut déjà être apprécié.

Superficie
40a 18c

Age de la vigne
25 ans

Type de sol
Argilo calcaire

Production annuelle moyenne
2300

