



Domaine des Terregelesses, Françoise André

PERNAND-VERGELESSES BLANC « LES PINS »

Superficie vigne 18a52

Age de la vigne 10 ans

Cépage Chardonnay

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

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 débourage (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. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 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.

Production annuelle
moyenne

1000 bouteilles.

Millésime 2009

En cours de malo.

Millésime 2010

Tandis que des boucles blondes retombent sur les

parois du verre s'exhalent des fragrances douces de fleurs des buissons et de chèvre-feuille. L'attaque est rendue vivante par cette suavité ample qui caresse la langue avant de terminer par une salinité rafraîchissante. Idéal pour égayer une friture de goujons.

Millésime 2011

L'or fin de son jus accroche votre regard avant d'emmener votre nez sur les sentiers ou fleurissent la noisette fraîche et l'églantine en fleur. Au palais il débute gras et croquant comme une pêche blanche avant d'en laisser transparaître la fine acidité. A ouvrir dès maintenant ou après un hiver.

Millésime 2012

Sa brillance « lingot d'or » bouscule les parfums de fleurs d'eau et de mousse des roches. Sa matière vineuse surprenante de densité pour un village explore l'étage jurassique du sol. Le finale poivre et sel emporte la bouche au loin sur le sentier du plaisir.

Millésime 2013

Sa couverture jaune pâle enveloppe le verre et relâche un parfum aérien de fleurs blanches comme l'acacia avec une touche de son miel. Croquant la poire verte dès la mise en bouche il montre à quel point un village peu vous apporter un plaisir immédiat avec sa finale saline.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com