

# Produktpass

## Pernand – Vergelesses Blanc

### Pierre Bourée Fils



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Artikelnummer:	264733
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Pernand-Vergelesses
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	1,1 g/L
Säure:	3,86 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Perlhuhn, Gebratener Hummer, gratinierte Austern

#### Expertise:

Helles Goldgelb. In der Nase Aromen von weißen Früchten wie Birne und Plattfirsich. Am Gaumen dezente Honignoten, Salzmandel und Zitrus.

#### Geschichte:

Die Weine der Gemeinde Pernand-Vergelesses beeindrucken durch ihre finessenreiche, leicht feminine Art, die geprägt ist von kalkreichen Böden und wunderbaren mikroklimatischen Bedingungen. Die Weine bieten oftmals ein gutes Lagerpotenzial, so kann man sich freuen, wenn man einen Jahrgang erwischt, der nicht mehr ganz so jugendlich daherkommt.

Das malerische Dorf liegt im hinteren Teil des Berges von Corton.

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben bei Pierre Bourée im Weingut erneut per Hand sortiert, bevor sie schonend gepresst werden. Die Vergärung findet spontan in Eichenfässern (15% davon neue Fässer) statt. 20 Monate bleiben die Weine auf der Hefe liegen, bevor sie abgefüllt werden.

Die Weine bestechen durch einen wunderbaren klaren Terroirausdruck.

Dieser Stil, den Jean-Christoph Vallet par excellence beherrscht spiegelt sich in all seinen Weinen wieder. Man sitzt regelrecht im Weinberg

