



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

PERNAND-VERGELESSES LES VIGNES BLANCHES



AOP

Pernand-Vergelesses

Climat

Les Vignes Blanches

Cépage

Pinot Noir

Terroir

- Exposition : ouest
- Sol : mince et très calcaire
- Sous-sol géologique : calcaires de Dijon-Corton et marnes à Digonella Divionensis du Jurassique Moyen
- Localisation : milieu de coteau
- Altitude : 310 mètres

Vignes

Année de plantation : 1956

Superficie exploitée

0,09 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuvaison / Elevage

Cuvaison : infusion pendant 10 à 14 jours avec une partie des raisins en vendanges entières.

Fermentation par les levures indigènes du terroir.

Elevage en fûts de chêne français pendant 11 à 16 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Ce Pernand-Vergelesses rouge offre une véritable explosion de fraîcheur dès le premier nez, avec des arômes frais et fruités qui évoquent instantanément la fraise et la framboise, tout en restant élégamment équilibré. En bouche, les fruits rouges mûrs s'épanouissent, révélant toute la finesse du Pinot Noir. Les tanins sont ronds mais parfaitement structurés, apportant une belle consistance sans alourdir le vin. La texture minérale et raffinée, ajoute une dimension supplémentaire.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com