



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER



AOP

Pernand-Vergelesses

Climat

« Les Vignes Blanches » (45%), « Les Pins » (43%), « Devant Les Cloux » (12%)

Cépage

Chardonnay

Terroir

- Exposition : majoritairement ouest
- Sol : peu épais, fortement calcaire, issu de l'altération de colluvions et de marnes limoneuses très fortement calcaires
- Sous-sol géologique : marnes de Pernand du Jurassique Supérieur
- Localisation : milieu et haut de côteau
- Altitude : 330 à 380 mètres

Superficie exploitée

0,95 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri. Pressurage très long, tout en douceur. Vinification sans soufre.

Cuvaison / Elevage

Fermentation par les levures indigènes du terroir. Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 30 % neufs 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 blanc se distingue par son caractère très aromatique, dévoilant des arômes subtils d'abricot, d'acacia et d'aubépine, ainsi qu'une pointe d'agrumes frais. En bouche, il exprime un équilibre parfait entre rondeur et richesse, tout en conservant une belle nervosité qui lui confère dynamisme et vivacité. Sa minéralité prononcée, typique de son terroir, se marie harmonieusement à une fraîcheur éclatante, rendant ce vin particulièrement flatteur dans sa jeunesse, et lui promettant une belle évolution.