



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU SOUS-FRÉTILLE



AOP

Pernand-Vergelesses

Climat

Sous-Frétille « Frétille » signifie « Petit Bois ». La parcelle est située en contrebas du bois qui surplombe le village de Pernand-Vergelesses.

Cépage

Chardonnay

Terroir

- Exposition : sud
- 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 de coteau, forte pente
- Altitude : 300 à 340 mètres

Vignes

Année de plantation : 1954 (75%) et 2011 (25%)

Superficie exploitée

0,12 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; raisins acheminés 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 14 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

Un 1er cru emblématique de l'appellation Pernand-Vergelesses. Le nez s'exprime avec des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes. Le vin est caractérisé par son équilibre : une grande puissance pleine de générosité soutenue par une minéralité savoureuse et une longue persistance en bouche.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

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