

# Pernand Vergelesses 1er cru Les Fichots 2022 Aop Rouge - Domaine Pavelot



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Pinot Noir  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Legno Grande  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi di cui circa 1/3 nuove.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Marasca, fiori freschi e pepe nero

Naso: maturo, piacevole ed equilibrato, speziato e finemente floreale

Bocca: sorso succoso, tannino ben integrato e sorso piuttosto materico

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Pernand-Vergelesses, a nord di Beaune, su terreni argillosi da cui si ottengono tipicamente rossi profondi e complessi, e bianchi ampi e materici.

Qui Luc e sua sorella Lise gestiscono l'azienda che ormai vive da sette generazioni, cercando di valorizzare quanto più possibile una terra nobile dalla quale provengono i vini.

Il lavoro in vigna si basa su pratiche biologiche e biodinamiche dove gli obiettivi sono legati al mantenimento della biodiversità in vigna e alla gestione degli equilibri naturali, al fine di ottenere vini quanto più possibile sostenibili ed espressione del territorio.

Il Pernand Vergelesses Premier Cru “Les Fichots” proviene da vigne con una media di circa 45 anni che poggiano le radici su tre diversi appezzamenti con due diverse composizioni del terreno: una sabbiosa, atta a conferire freschezza, immediatezza e beva, mentre la seconda di natura argillosa e sassosa, in grado di conferire struttura, mineralità e verticalità.

Un vino piacevole da subito ma con un gran potenziale di invecchiamento, dove frutto, spezia e mineralità convivono per dar vita ad una grande bottiglia!