



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires très caillouteux



## PRÉSENTATION

La notoriété du village et son nom sont liés à la présence sur la commune d'une partie du plus célèbre Grand Cru blanc de Bourgogne : le fameux Montrachet.

Le Premier Cru "Les Perrières" est un Climat situé à équidistance du Montrachet au sud et du Premier Cru Meursault Charmes au nord. La nature du sol, particulièrement "pierreuse" est à l'origine de son nom.

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

## DÉGUSTATION

Bouquet très typé "Perrières" qui dévoile une grande fraîcheur aux nuances mentholées et une minéralité intense. La bouche, aux arômes très fruités présente un équilibre parfait entre rondeur, volume et tension. La finale est longue et complexe.

## SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

## ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : cassolette de langoustines, sauce à l'estragon

## CITATIONS

Wine Enthusiast : 93/100 (2018)

Allen Meadows : 91-93/100 (2018)

