

# DOMAINE BERTAGNA

VOUGEOT

*Premier Cru*

CLOS DE LA PERRIERE

■ AOC

Appellation Vougeot Premier Cru contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 2ha 26 en Monopole

Entre le Clos de Vougeot Grand Cru et Le Musigny. Sol drainant et caillouteux

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Rendement contrôlé (ébourgeonnage vendange en vert). Vendange manuelle. Tri sur table

■ VINIFICATION

30% à 50% de grappe entière

Macération pré-fermentaire à froid.

Vinification lente et douce en cuve thermorégulée.

Levures indigènes. Extraction par

pigeage manuel. Cuvaison de 21 à 28 jours

■ ELEVAGE

16 à 18 mois en fûts de chêne français

50% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Élégant et fin, tout en délicatesse

Le nez : arômes de fruits noirs, de truffe, d'épices

La bouche : intense aux nuances d'amandes grillées et de sous bois, sur une belle minéralité

Des tanins fins et soyeux donnent à ce vin un caractère agréable

