



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

PERNAND-VERGELESSES

1^{er} CRU "LES VERGELESSES"

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
18ha 05a 59ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
75a 02ca

SOL
**Argilo-calcaire et
résidus de
calcaire de silice**

ALTITUDE
250 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
30 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
100%

ÉLEVAGE
**30 à 40% fûts
de chêne neufs**

Ce que le vin révèle

De par leur situation, les vins rouges issus des Premiers Crus de Pernand-Vergelesses sont à la fois fins et élégants, ils offrent plus de gras et de puissance que les appellations villages. Leur présentation visuelle nous dévoile un vin aux reflets violacés et aux nuances subtiles, ses notes expressives de cassis, de framboise nous conduiront vers un vin d'une belle intensité. En bouche sa texture ample et délicate nous étonnera. Ravi et séduit par l'harmonie de cette appellation, le consommateur succombera à la magie et à l'enchantement des vins de Pernand.

Ce que la terre confie

De cette coupe géologique parfaite les hommes ont su tirer le meilleur. Le haut du coteau, en pente raide (20%) fournit grâce à des sols assez marneux et argileux de grands vins blancs dorés et virulents, riches en alcool et plein de sève.

À mi-coteau, le sol calcaire, caillouteux et rougi par l'oolithe ferrugineux des marnes à forte teneur en potasse, rend le vin puissant et corsé. Entre 250 et 330 m d'altitude, les Grands Crus occupent une position exceptionnellement élevée dans la Côte. Plus bas, la dénivellation favorise les Pernand Premiers Crus et le sol brun et rougeâtre mêle calcaire, argile et chaillots (résidus des calcaires de silice) pour donner des vins tendres et fruités.

Le sous-sol des Vergelesses et les Basses-Vergelesses, où se situe notre parcelle, contient environ un tiers d'argile et peu d'acide phosphorique ce qui confère aux vins un caractère ferrugineux et un style fait de fraîcheur et de finesse.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com

International : domaine@mongeard.com

France - Particuliers & Œnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM