



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ  
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



## Pernand-Vergelesses Premier Cru "Sous Frétille"

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourbage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres.

Le batonnage est limité voire proscrit sur les millésimes solaires afin de préserver la fraîcheur et la tension du vin. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

### Millésime 2018

Quelle lumière ! Ce chardonnay de premier ordre fait éclater sa robe d'or. On se régale des fragrances fines des petites fleurs des murs : aubépine, églantine, sabots de Vénus. Son début de bouche large fait place à une tonicité de jus salivante. Avec son élevage parfaitement intégré il vieillira avec la noblesse de son rang.

### Millésime 2019

La colline de Frétille cache un trésor de biodiversité qui commence par les vignes qui montent à son assaut. Sous un jus aux reflets verts, la pâte d'amande et le massepain gagnent déjà le combat du nez sur une vanille Bourbon en retrait. Sa texture absorbe un boisé tout en justesse. Ample et généreux en bouche il ne craindra pas de passer une petite année en cave.

Superficie  
45a 99c

Age de la vigne  
60 ans

Type de sol  
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne  
2400

