



Fiche Technique

Domaine Denis Père et Fils

Pernand-Vergelesses 1er Cru Rouge Les Vergelesses



Affaire familiale depuis 1940, le domaine de 13 hectares, majoritairement planté en cépages rouges, est situé à Pernand-Vergelesses. Il est exploité par : Christophe Denis et son épouse Valérie, aux côtés de Roland Denis et de leur neveu Jean-Baptiste Gauthey. La famille perpétue depuis trois générations son savoir-faire en ayant également entretenu les vignes des Hospices de Beaune. Les méthodes reposent sur l'observation pour limiter les intrants et privilégier le biocontrôle. L'exploitation optimise l'usage de l'eau et de l'énergie, notamment par la récupération d'eau de pluie et le recyclage des bois de vigne.



Le Climat Les Vergelesses est constitué de parcelles entre Beaune et Pernand-Vergelesses. Surface: 0.46 ha. Terroir: Argilo-Calcaire et Ferrugineux. Exposition: Sud-Est. Age moyen des vignes: 60 ans. Densité: 10 000 pieds/ha. Vendanges manuelles. Triage à la main avant foulage. Macération de 15 jours. Levures indigènes. Elevage de 15 mois en fût dont 25% de neufs.



100% Pinot Noir

Robe : Couleur rubis brillante.



Nez : Le nez offre une belle ampleur, aux arômes de fruits frais évoluant vers des notes de baies mûres et de sous-bois.

Dégustation : En bouche, la matière se révèle bien ronde, épaulée par des arômes de fruits rouges gourmands et soutenue par des tanins présents bien fondus. La finale conserve une belle tension. Très élégant...!



Idéal avec le petit gibier ou sur un beau plateau de fromage.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Denis Père et Fils

Aloxe-Corton Rouge



Affaire familiale depuis 1940, le domaine de 13 hectares, majoritairement planté en cépages rouges, est situé à Pernand-Vergelesses. Il est exploité par : Christophe Denis et son épouse Valérie, aux côtés de Roland Denis et de leur neveu Jean-Baptiste Gauthey. La famille perpétue depuis trois générations son savoir-faire en ayant également entretenu les vignes des Hospices de Beaune. Les méthodes reposent sur l'observation pour limiter les intrants et privilégier le biocontrôle. L'exploitation optimise l'usage de l'eau et de l'énergie, notamment par la récupération d'eau de pluie et le recyclage des bois de vigne.



Comme Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcé "Alosse") bénéficie d'une situation optimale : les vignes y sont installées sur un sol argileux et marneux profonds. Surface: 0.20 ha. Terroir: Argilo-Marneux. Exposition: Sud-Est. Age moyen des vignes: 12-25 ans. Densité: 10 000 pieds/ha. Vendanges manuelles. Triage à la main avant foulage. Macération de 15 jours. Levures indigènes. Elevage de 16 mois en fût dont 20% de neufs.



100% Pinot Noir

Robe : Couleur rouge rubis soutenu.



Nez : Le nez est enchanteur avec ses arômes de fruits rouges mûrs, de framboises fraîchement écrasées et de groseilles, relevés de subtiles notes boisées.

Dégustation : En bouche, le vin est racé. Les tanins sont souples soutenus par une belle concentration de fruits, de cassis, des notes d'épices avec une finale longue et très élégante.



Idéal avec des volailles rôties, une viande rouge en sauce...

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Denis Père et Fils

Corton-Charlemagne Grand Cru



Affaire familiale depuis 1940, le domaine de 13 hectares, majoritairement planté en cépages rouges, est situé à Pernand-Vergelesses. Il est exploité par : Christophe Denis et son épouse Valérie, aux côtés de Roland Denis et de leur neveu Jean-Baptiste Gauthey. La famille perpétue depuis trois générations son savoir-faire en ayant également entretenu les vignes des Hospices de Beaune. Les méthodes reposent sur l'observation pour limiter les intrants et privilégier le biocontrôle. L'exploitation optimise l'usage de l'eau et de l'énergie, notamment par la récupération d'eau de pluie et le recyclage des bois de vigne.



Historiquement, ce lieu-dit a été la propriété de Charlemagne jusqu'en 775. Selon la légende, l'empereur fit planter ce clos de cépages blancs car le vin blanc se remarquait moins sur sa longue barbe blanche lorsqu'il buvait goulûment lors de banquets. Ce Grand Cru est implanté sur des marnes silico-calcaire où la dénivellation est importante. Ce sont des sols peu profonds, caillouteux et pauvres : idéal pour le Chardonnay !
Surface: 0.4 ha. Exposition: Sud-Ouest. Age moyen des vignes: 35-50 ans. Densité: 10 000 pieds/ha. Vendanges manuelles. Triage à la main avant foulage. FML : 100%. Levures indigènes. Elevage de 12-15 mois en fût dont 30% de neufs.



100% Chardonnay

Robe : de l'or en bouteille !



Nez : Le nez est d'une exceptionnelle richesse aromatique où se mêlent fruits frais, épices douces et de citrons confits.

Dégustation : La bouche est suave, riche et fruitée d'une extraordinaire puissance. L'équilibre parfait !



Idéal pour les GRANDS MOMENTS !

Potentiel de garde : environ 12 ans.

