

Fiche Technique

Domaine Marion Denis

Pernand-Vergelesses Blanc Devant les Cloux



Marion Denis grandit dans l'univers du vin, hérité d'une exploitation familiale relancée en 1940 par son grand-père, vigneron aux Hospices de Beaune. Au fil des générations, le domaine s'agrandit progressivement. Devenue œnologue, elle rejoint naturellement l'aventure familiale. Désireuse d'exprimer sa propre vision, elle crée ensuite un domaine indépendant. Son projet repose sur une sélection parcellaire exigeante. En Bourgogne, chaque "climat" raconte une histoire unique. Elle choisit ainsi de travailler en petites quantités pour révéler au mieux l'identité de chaque terroir.



Exposé sud/sud-ouest, pentu, marnes très calcaires. Elevage en fût de chêne de 12 mois. Etymologie : Devant les Cloux signifie "Devant le clos", parcelle située devant le Clos de Bully, ancienne dépendance de l'abbaye de Maizières, au Nord Est de l'ère de l'appellation.



100% Chardonnay

Robe : Très belle couleur or pâle.



Nez : Le nez offre un bouquet de fruit frais de notes d'épices ainsi que des traces de miel et de pierre à fusil lorsqu'il vient à maturité.

Dégustation : En bouche, ce vin est d'abord minéral, harmonieux et très aimable avant d'offrir une rondeur ample tirant légèrement vers des notes de poire et de miel.



Idéale avec des pâtes et risottos aux fruits de mer ou des fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Marion Denis

Pernand-Vergelesses Rouge Les Belles Filles



Marion Denis grandit dans l'univers du vin, hérité d'une exploitation familiale relancée en 1940 par son grand-père, vigneron aux Hospices de Beaune. Au fil des générations, le domaine s'agrandit progressivement. Devenue œnologue, elle rejoint naturellement l'aventure familiale. Désireuse d'exprimer sa propre vision, elle crée ensuite un domaine indépendant. Son projet repose sur une sélection parcellaire exigeante. En Bourgogne, chaque "climat" raconte une histoire unique. Elle choisit ainsi de travailler en petites quantités pour révéler au mieux l'identité de chaque terroir.



Exposé Est/Sud-Est, en haut de coteau, sol argilo-calcaire. Elevage en fût de chêne pendant 15 mois. Etymologie : évoque une lisière de bois où auraient pu se promener des jeunes filles issues du couvent voisin.



100% Pinot Noir

Robe : Rubis foncé à reflets pourpres intenses



Nez : Le nez dévoile des arômes de fraise, de framboise et de violette. Avec l'âge, le vin évolue vers des notes de sous-bois et d'épices.

Dégustation : La bouche se montre souple et structurée aux notes de fruits rouges, portée par des tanins bien intégrés. Charnue et corsée, elle déploie une belle rondeur qui lui confère une harmonie équilibrée.



Idéale avec un veau rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau ou les fromages d'Alpages.

Potentiel de garde : environ 10 ans.