



Domaine Pernot Belicard

Bourgogne Aligoté

Cépage

Aligoté

Vinification

Tous les vins sont élaborés de la même façon:

- Macération en cuve pendant 12 à 24 heures, mis en fûts pour la fermentation alcoolique et malolactique.
- Batonnage une fois par semaine après la fermentation alcoolique et jusqu'au début de la FML.
- Elevage en fûts pendant 1 an, avec 25% de fûts neufs.
- Léger sulfitage après la FML, et ensuite un mois après le soutirage
- Elevage en fûts jusqu'à la mise en bouteilles.
- Légère filtration avant embouteillage en aout.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)



Bourgogne

Domaine Pernot Belicard

Surface du Domaine

8 hectares

Travail de la vigne

Lutte raisonnée

Historique

DOMAINE PERNOT BELICARD a été créé il y a quelques années lorsque Philippe reprit des vignes de son beau père.

Un joli domaine avec de nombreuses vieilles vignes. Une grande gamme de blancs de Bourgogne avec un très beau potentiel.

Philippe, après ses études, travaillant toujours avec son grand-père, Paul, et son père, a mis en bouteille son premier millésime en 2009.

Dès 2010, malgré des vins encore en ML, le potentiel et l'équilibre était bien décelable !

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 [contact@ds-collection.com](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)