



CORTON BRESSANDES GRAND CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.
Cuvaison d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe brillante, des arômes de liqueur de prune et framboise, mais aussi des notes florales et de sous bois. Des fruits rouges, une texture velours et des arômes denses en bouche. Concentration, persistance équilibré en final.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, côte de bœuf, Pigeon rôti, gigot d'agneau.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle située à mi coteau, pente douce et exposée à l'Est, Sud-Est.

SOL: Terre argileuse ferrugineuse fort caillouteuse, terrain bien drainé.

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 600 bouteilles

