

CORTON CLOS DU ROI

Grand Cru —

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelles situées à mi-coteau, en pente relativement forte, exposées à l'Est, Sud-Est.

SOL: Rouge, argileux, riche en oxyde de fer et peu calcaire.

SUPERFICIE: 0,6 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 700 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

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

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

NOTES DE DÉGUSTATION

« Des arômes de fruits rouges, noirs de sous bois au nez. Très riche, généreux avec des arômes puissants, concentrés, minéraux de mûre et de myrtille sauvage en bouche. Légères notes saline et séveuses. Une très belle longueur. »

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

