

CORTON PERRIÈRES

Grand Cru —

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle située à mi-coteau, dans une zone plutôt plate, exposée Sud-Est.

SOL: Argilo-calcaire, terre brune et très caillouteuse. Sol assez profond qui conserve la même structure qu'en surface.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 1 200 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

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

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

NOTES DE DÉGUSTATION

« Un bouquet bien défini de mûres et fraises écrasées ainsi que des notes pierreuses et argileuses. En bouche, il y a une intensité en fruits et de la profondeur. On retrouve également des notes épicées et poivrées. Beaucoup de volume et tanin et grande longueur. »

ACCORDS METS ET VINS:

Côte de bœuf, quasi de veau ou pigeon rôti.

Fromages: Comté, Epoisses.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

