

# CORTON PERRIÈRES

Grand Cru ——

## VIGNOBLE



**CÉPAGE:** Pinot Noir

**EXPOSITION:** Parcellle 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. Cuaison 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 écrasée 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 épiciées 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

