



BOURGOGNE ALIGOTÉ

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation en cuve inox thermorégulée

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe claire avec des reflets vert pâle. Des notes citronnées et de fleurs blanches au nez. C'est très frais et simple en bouche. A boire dans sa jeunesse.

ACCORDS METS ET VINS: Jambon persillé, escargots de Bourgogne, huitres ou plateau de fruits de mer.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Aligoté

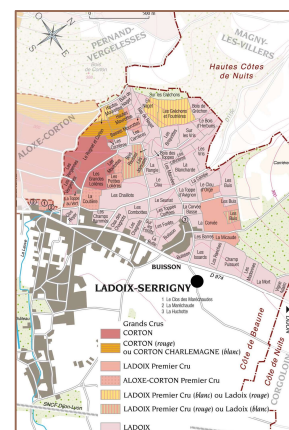
EXPOSITION: Parcelle située dans la plaine de Ladoix-Serrigny au niveau de Buisson.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,35 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3000 bouteilles





BOURGOGNE LES CRENILLES

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation en cuve inox thermorégulée

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox pour 75% et 25% en fûts. Pas d'utilisation de fût neuf.

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe doré claire. Un bouquet facile avec une touche de poire. Ce vin est assez rond en bouche et révélant des notes tropicales en final.

ACCORDS METS ET VINS: Planche de charcuterie, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

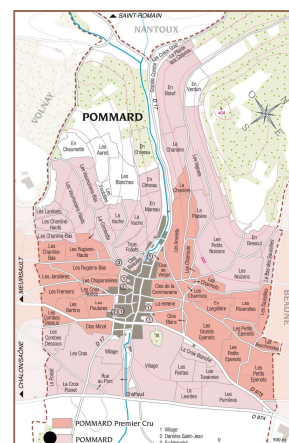
EXPOSITION: Parcelle située dans la plaine de Pommard.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,90 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 7 500 bouteilles





PERNAND-VERGELESSES VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: En partie fermentation en cuve inox thermo régulée et fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox pendant 10 mois, environ 10% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur pale avec des reflets verts. Un bouquet attrayant aux notes d'agrumes, fleurs d'oranger et de citronnier, et des notes fruitées, de poire et pêche. Une jolie acidité donne une belle énergie à ce vin. Une touche de citronnelle en final.

ACCORDS METS ET VINS: Sushi, cabillaud en papillote, crevettes cocktail, fromages frais

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

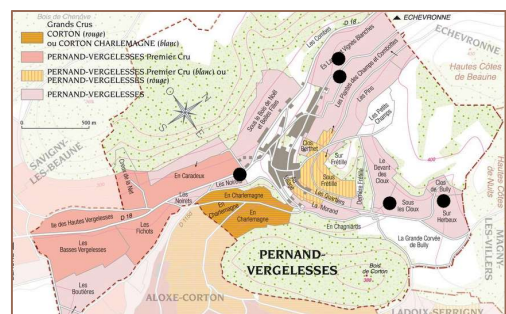
EXPOSITION: 4 parcelles principales situées des deux côtés de la colline de Frétille composent la cuvée

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 12 000 bouteilles





SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur pure et légère, un nez invitant et flatteur, délicatement floral, fleur de pommier. La bouche est équilibrée avec des notes de pomme, poire et réglisse, avec une légère minéralité. Une belle longueur en final.

ACCORDS METS ET VINS: Saumon grillé, poulet rôti, crustacés, poisson, fromage de chèvre

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

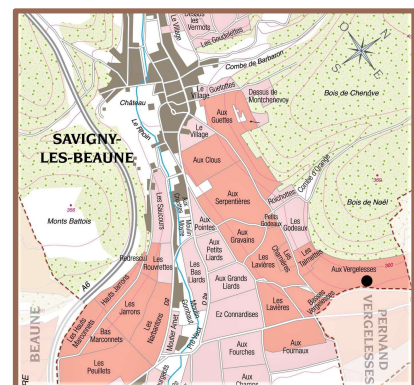
EXPOSITION: Sud Est en milieu de coteau

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,14 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 10 ans

PRODUCTION MOYENNE: 1000 bouteilles





PERNAND-VERGELESSES SOUS FRÉVILLE PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur jaune dorée, nez floral. Des fruits jaunes en bouches. Un fini tendu et une belle acidité. Un vin frais et généreux.

ACCORDS METS ET VINS: Terrines de poisson, rillettes de saumon, saint jacques poêlées, escalopes de poulet à la crème.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

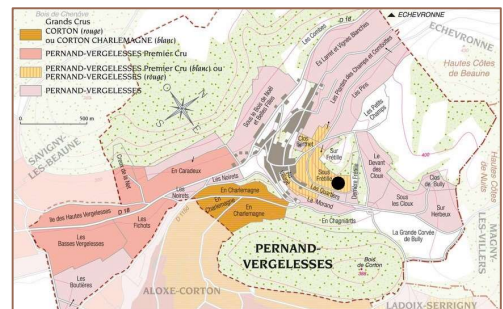
EXPOSITION: Parcelle en haut de coteau, exposé Sud-Est

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 20 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 200 bouteilles





PERNAND-VERGELESSES CLOS BERTHET PREMIER CRU-MONOPOLE

Le Pernand-Vergelesses Clos Berthet premier cru est le monopole du domaine. Situé dans la continuité des Sous Frétille avec une exposition Ouest, il est considéré comme un des fleurons au domaine Dubreuil-Fontaine

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100% et bâtonnage

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 25% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe claire. Bouquet élégant d'agrumes et notes salines. En bouche on retrouve une belle tension, de la minéralité typique de l'appellation Pernand-Vergelesses. Une belle intensité et une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS: Terrines de poisson, gambas ou saint jacques poêlées.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

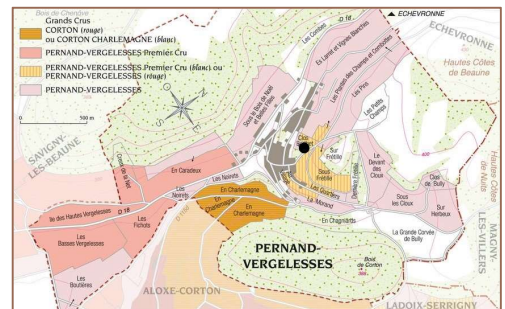
EXPOSITION: Parcelle en haut de coteau, exposé Sud-Ouest

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5000 bouteilles





CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne et bâtonnage, malolactique à 100%

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe dorée claire. Des notes de pêche mure, d'amandes et d'agrumes au nez. Il y a un joli boisé équilibré, de la salinité et une bonne persistance en bouche.

ACCORDS METS ET VINS: Crustacés nobles, homard, langoustines. Poissons poêlés ou avec une sauce crémée.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

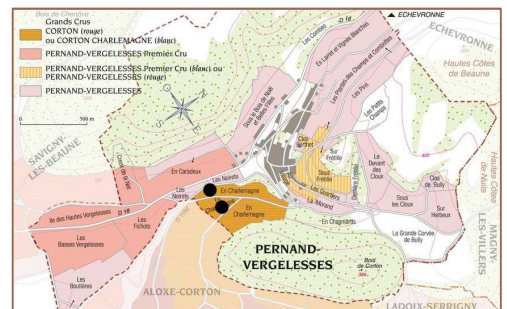
EXPOSITION: Parcelles en milieu et bas de coteau, exposé plein Ouest, sur la commune de Pernand-Vergelesses. Il s'agit du climat en Charlemagne.

SOL: Argilo-calcaire à dominante calcaire

SUPERFICIE: 0,70 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles





SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES VERGELESSES PREMIER 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 mois en fûts de chêne, dont 15% fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur rubis. Nez floral composé de notes de fruits rouges, fraise, cassis, et pétales de roses. En bouche, la texture est fine et souple, une belle élégance. En fin de bouche on retrouve quelques notes épicées. Un vin agréable à boire dans sa jeunesse.

ACCORDS METS ET VINS: poulet rôti, volailles, blanquette ou sauté de veau et fromages doux

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C



VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

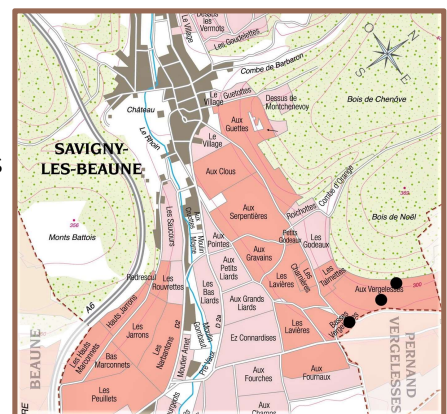
EXPOSITION: Sud Est en milieu de coteau pour deux parcelles et la troisième se trouve en lisière du bois de Noël.

SOL: Argilo-calcaire, graveleux et léger

SUPERFICIE: 2 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 10000 bouteilles





DUBREUIL-FONTAINE
PERNAND-VERGELESSES

BOURGOGNE NOTRE DAME DE BONNE ESPÉRANCE

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 mois partiellement en fûts de chêne et cuve inox. Pas de fût neuf utilisé pour cette cuvée

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Bouquet plaisant de coulis de mures et framboises. Facile, savoureux avec une belle texture et de légers tannins en bouche. Notes épicées et de fruits rouges en finale.

ACCORDS METS ET VINS: Viandes et légumes grillés au barbecue, tourte, rôti de cochon de lait.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

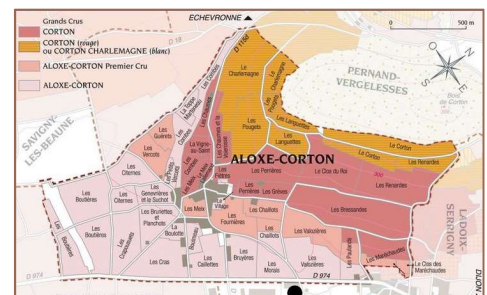
EXPOSITION: Quatre parcelles se situant dans les communes de Savigny, Ladoix et Pommard. Dont le climat de la Chapelle Notre-Dame.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 2,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 15 000 bouteilles



www.dubreuil-fontaine.com

18 Rue Rameau Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesse



PERNAND-VERGELESSES VILLAGE

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 partiellement en cuve inox et fûts de chêne dont 15% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Au nez, des cerises noires et framboises. De légers tannins en bouche et la rusticité typiques des Pernand rouges. Un final de cerises juteuses et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, Tataki de thon, omelette et poêlée forestière.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

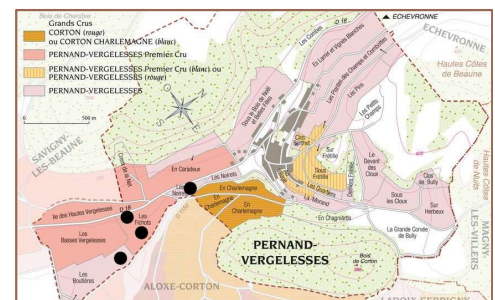
EXPOSITION: Les parcelles se situent principalement dans la combe de Pernand. Une partie se trouve dans le climat « Les Fichots » Premier cru.

SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1,4 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 8 000 bouteilles





PERNAND-VERGELESSES CLOS BERTHET VILLAGE MONOPOLE

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 15% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un bouquet raffiné de cerises rouges, fraises, framboises avec des notes de violette. Assez rond et souple en bouche. Un beau volume et une belle longueur en finale.

ACCORDS METS ET VINS: Lasagne de bœuf, filet mignon de porc, tian de légumes. Fromages: Comté, Saint Nectaire.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

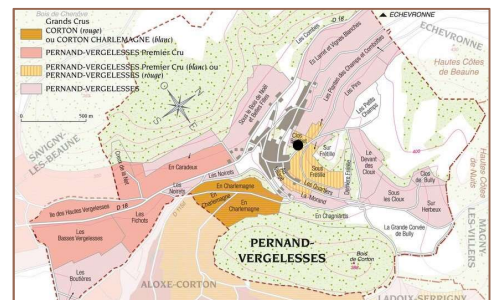
EXPOSITION: Parcelle de mi-côteau, exposé Sud-Ouest

SOL: Argilo-calcaire, principalement des marnes blanches

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles





POMMARD VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez fruité de figue et de prune et de légères notes florales. Des tannins assez souples et de la cerise noire en bouche. Un vin élégant, modeste mais délicieux.

ACCORDS METS ET VINS: Pièce de bœuf grillée, magret de canard rôti, tajine, couscous, Fromages: Mimolette...

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

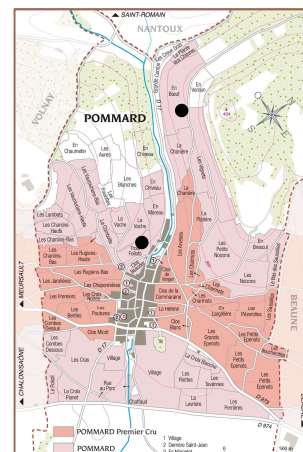
EXPOSITION: Une parcelle en haut de coteau, exposée Sud-Ouest et une autre à mi-coteau exposée plein Est.

SOL: Marno-calcaire et terres brunes et rouges marquées par l'oxyde de fer.

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 5 000 bouteilles





VOLNAY VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe rubis soutenu, belle brillance. Nez délicat de cerises et groseilles bien développé et très plaisant. La bouche présente une chair soyeuse, des beaux tannins mais surtout un bel équilibre qui lui permettra un bon vieillissement.

ACCORDS METS ET VINS: Volailles rôties ou en sauce, viandes blanches.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

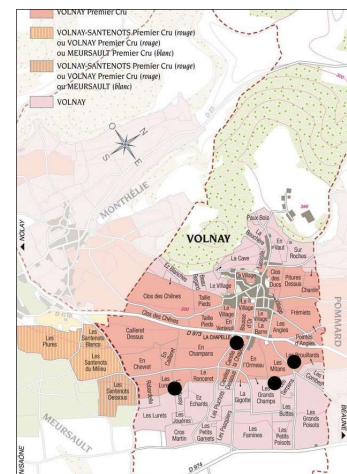
EXPOSITION: Quatre parcelles, dont une partie en premier cru, exposées plein Est.

SOL: Argilo-calcaire sur banc marneux

SUPERFICIE: 0,65 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 45 ans

PRODUCTION MOYENNE: 4 000 bouteilles





ALOXE-CORTON VILLAGE

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 15% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un joli bouquet de confiture de mûres et framboises. Ce vin est bien équilibré au palais, une belle structure et un peu de tannins. Assez minéral en final.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, pâtes bolognaise, onglet de bœuf & frites. Fromages: cantal, tomme.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

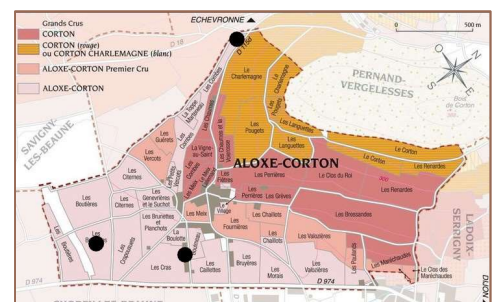
EXPOSITION: Parcelles situées dans la plaine dans les climats « Les Cras », « Les Boutières » et « Les Combes ».

SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 6 500 bouteilles





PERNAND ILE DES VERGELESSES PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un bouquet raffiné de fruits noirs. Souple en bouche avec de jolis tanins mûrs. On retrouve des notes de cerises, de myrtilles et d'olives noires. Un beau volume de fruits et de l'élégance.

ACCORDS METS ET VINS: Osso bucco, ratatouille, sauté de veau aux champignons. Fromages: Comté...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

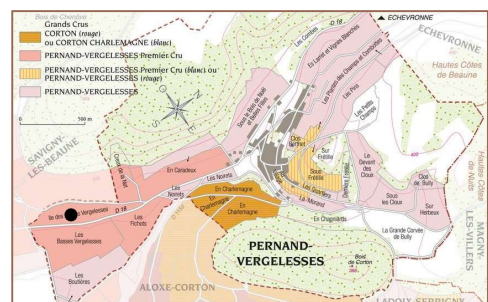
EXPOSITION: Parcelle en milieu de coteau, exposé Sud-Est.

SOL: Argilo-calcaire, sol semi profond

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3000 bouteilles





ALOXE-CORTON LES VERCOTS PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe rouge profonde violacée. Au nez on retrouve du cassis, de la framboise et des notes de violette. En bouche une belle profondeur d'arômes de fruits rouges. Belle structure masculine avec des tannins puissants et serrés.

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte au feu de bois, goulash ou fromages corsés: Epoisses .

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

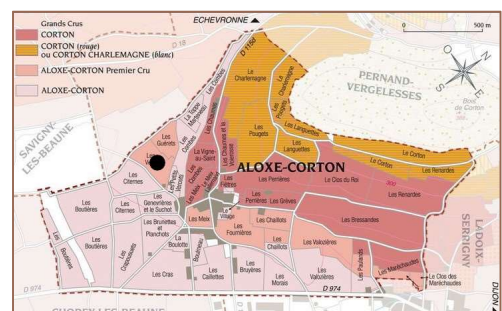
EXPOSITION: Parcelle au pied de la colline de Corton.

SOL: Profond d'argiles rouges et compactes sur roche calcaire diaclasée.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 55 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 800 bouteilles





BEAUNE MONTREVENOTS PREMIER 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 25% de fûts neufs

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle densité de couleur.
Profondeur d'arômes avec des notes de fruits rouges et fleurs (rose, pivoine). Une texture velours agréable en bouche. Framboise et fraises écrasées et de la minéralité.
Des arômes riches et concentrés et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, magret de canard ou pigeon. Fromages: Comté, Tomme...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

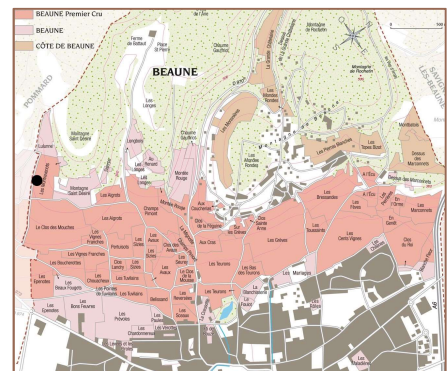
EXPOSITION: Dans le Sud de l'appellation Beaune, la parcelle se trouve en haut de coteau avec une exposition plein Sud.

SOL: Pierreux riche en calcaire, avec des marnes blanches, et des argiles rouges.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles





POMMARD Epenots PREMIER CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.

Cuaison d'environ 15 jours

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un nez bien ouvert et chaleureux avec des notes de cerises, de fraises écrasées et minérales. Une belle substance avec des tanins en bouche. Remarquable profondeur d'arômes et persistance, finale bien équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS: Filet de bœuf rôti, magret de canard ou pigeon. Fromages: Comté, Tomme...

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

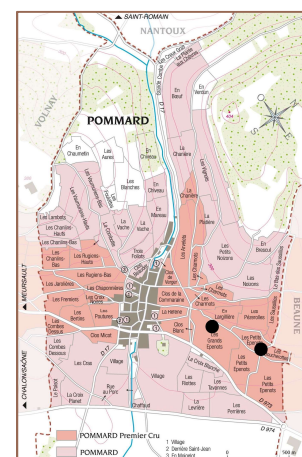
EXPOSITION: Deux parcelles, une dans les Petits Epenots et l'autre dans les Grands Epenots, exposition Sud-Est

SOL: Argilo-calcaire, caillouteux, peu profond.

SUPERFICIE: 0,3 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 000 bouteilles





CORTON PERRIÈRES 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: 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 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

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

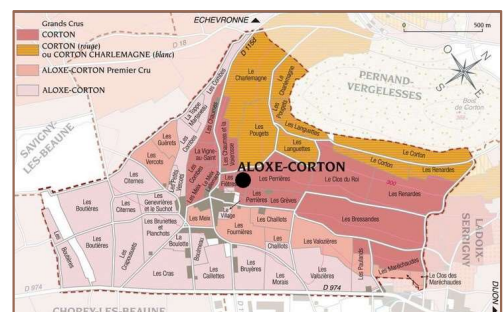
EXPOSITION: Parcelle située à mi-coteau, dans une zone plutôt plate, exposée Sud-Est .

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

SUPERFICIE: 0,6 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles





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

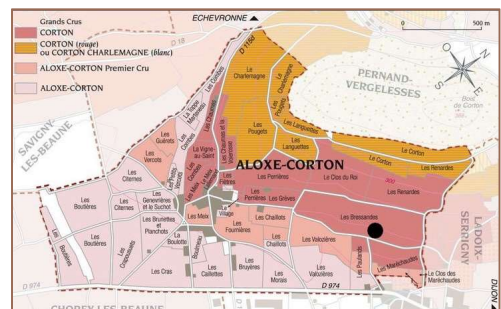
EXPOSITION: Parcelle située à mi coteau, pente douce et exposée à l'Est, Sud-Est.

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

SUPERFICIE: 0,8 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 600 bouteilles





CORTON CLOS DU ROI 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: 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



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

