



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

