



CORTON-RENADES Grand Cru Les Renardes

L'essentiel

Voilà un Grand Cru digne de ce nom, à la vinification parfaitement maîtrisée. La vigne s'épanouit sur la montagne de Corton, offrant au Pinot Noir son plein épanouissement, pour notre plus grand plaisir. Un bouquet aromatique se déploie, aux accents fruités et subtilement épicés. De la chair et des tanins soyeux en bouche.

À la dégustation

- Appellation : Corton-Renardes Grand Cru
- Lieu dit : Les Renardes
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : forte



Élevage : macération à froid sous protection de gaz carbonique, afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeages et remontages durant la cuvaison de 35 à 40 jours. Pressurage tendre et délicat. Élevage 100 % en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



Robe : velours rouge sombre.



Nez : ample et généreux, bouquets aux accents fruités et épicés.



Bouche : vin puissant et corsé, structuré, ferme et franc.



Accord mets et vin : lièvre à la Royale, Epoisses.

À déguster dans les 5 à 20 ans.