



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires marneux



PRÉSENTATION

Porte d'entrée de la Côte de Beaune en venant du nord, la colline de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses et accueille les Grands Crus Corton (presque exclusivement rouge) et Corton-Charlemagne (blanc).

Le vignoble orienté sud-est à sud-ouest s'étage entre 250 et 330 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte.

Positionné en milieu haut de coteau, exposé est-sud/est, le Climat "Renardes" est essentiellement planté en Pinot Noir.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 45% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

A l'opulence des vins de Corton souvent qualifiés de généreux, s'ajoute une sensation de fraîcheur, dont l'altitude est en partie responsable. Son bouquet associe des notes de fruits rouges (framboise, cerise...) et d'épices à des arômes plus sauvages (sous-bois, musc...). En bouche, il offre une parfaite harmonie entre puissance, rondeur et délicatesse, avec beaucoup de persistance.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf farci aux champignons, purée à la truffe

