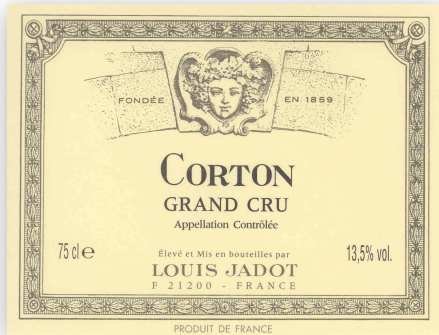


CORTON

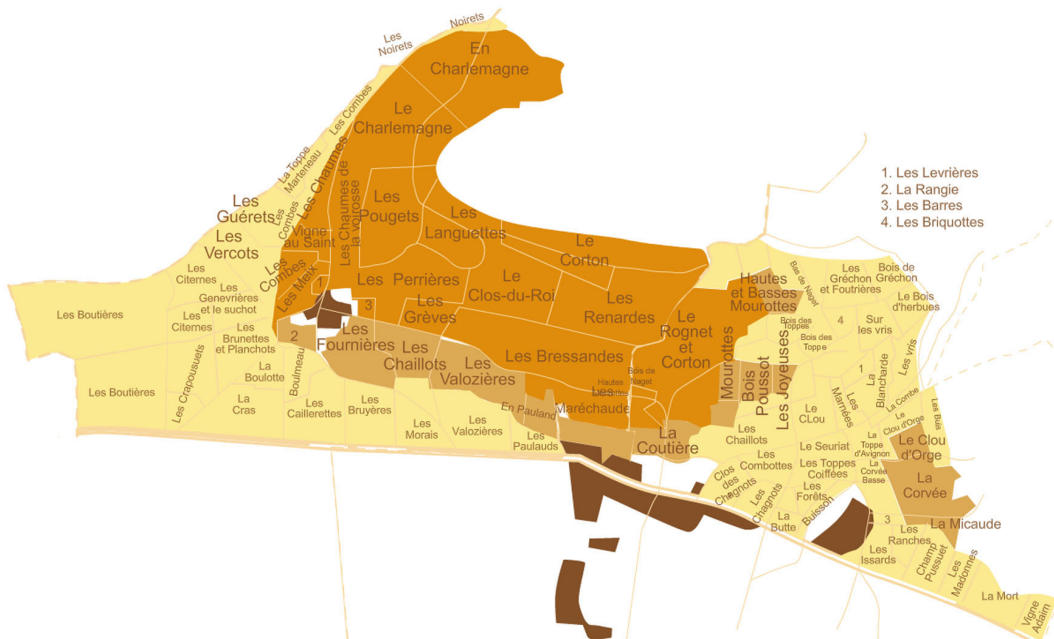


Côte de Beaune

Grand Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Les « Corton » sont des grands crus provenant de la commune d'Aloxe Corton - Nord de la Côte de Beaune - et sont situés sur le fameux « Rognon de Corton ». Plus de la moitié de la surface du vignoble d'Aloxe Corton est plantée en Grand Cru, ce qui est exceptionnel en Bourgogne. L'exposition varie entre le Sud, et le Sud Ouest.

Caractéristiques

Le Corton Blanc Grand Cru est un vin très rare. En effet, plus de 100 ha sont plantés en Pinot Noir avec droit à l'appellation Corton Grand Cru Rouge contre un peu plus d'un hectare planté en Chardonnay ayant droit à l'appellation Corton Grand Cru Blanc.

Vinification

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne pendant 15-18 mois (avec une partie de fûts neufs).

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin révèle des arômes de très grands Bourgognes tels que la cannelle, les fleurs blanches, la noix, l'ambre, le poivre. C'est un vin puissant marqué par son terroir qui, au fil des années, développera une grande finesse et une extrême élégance. Ce vin accompagnera une cuisine fine et raffinée à base de crustacés, poissons ainsi que certaines viandes blanches ou volaille à la crème.

Conservation

Ce Grand Cru exige une maturation de 10 à 30 ans suivant les millésimes - dans de parfaites conditions de température et d'humidité.