

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton Grand Cru 2011



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production se situe sur la montagne de Corton, à mi pente, sur des parcelles orientées plein Est, au dessus des villages d'Aloxe Corton et Ladoix Serrigny.

Le Millésime 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'extraire une belle matière sur les Pinots Noirs qui impressionnent par la finesse de leur tannins et leur texture charnue. Elevage en fût de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Notes florales sur des parfums de fruits rouges et noirs mêlés de réglisse. Puissant, grande dimension sur une structure solide. Complexe sur une belle concentration. Fruit très pur. Belle présence des tannins. Fin de bouche complexe sur une belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).