

En Bourgogne depuis 1750

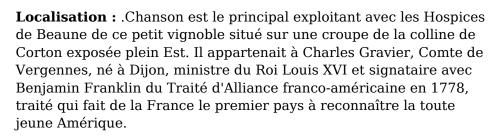


Corton

Corton Vergennes Grand Cru 2016

Cépage: Chardonnay

Sol: Argilo calcaire très caillouteux



Le Millésime 2016 : Après un hiver doux, et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entrainé une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or pâle sur des nuances émeraudes. Nez floral sur des notes d'agrumes et une belle note minérale. Attaque franche et brillante qui amène sur une très grande structure et une belle amplitude. Beaucoup de profondeur sur une belle salinité. Score: 92 Burghound - 17.5 Jancis Robinson

Accords mets et vins : Fruits de mer, foie gras, poissons en sauce ou homard. Il accompagne particulièrement bien les fromages.

