

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton

Grand Cru 2016

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 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe rubis. Fragrances florales sur des arômes intenses de fruits rouges et noirs mêlés d'épices. Puissant sur une très belle présence. Structure complexe et dense. Fin de bouche longue et généreuse. Score : 93 - Burghound - Avril 2018 - Score : 17 Jancis Robinson

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