

Corton Perrières

GRAND CRU

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune d'Aloxe Corton.

Sol Argileux sur éboulis calcaires.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamique.



NOTE DE DÉGUSTATION

Le bois discret sert de toile de fond au nez magnifiquement mûr et complexe de fruits noirs, de terre et de pierres humides typique du Corton. La bouche est marquée par une minéralité évidente due à son terroir.

ACCORDS

Viandes rouges, canard aux morilles, truffes noires, divers fromages.

SERVICE

14°C