



RÉGION Bourgogne

SOUS-RÉGION Côte de Beaune

CLASSIFICATION Appellation d'Origine Contrôlée Village

CÉPAGES 100% Pinot Noir

COULEUR Vin rouge

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

GÉOLOGIE DU SOL

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.

VIGNOBLE

Les vignes se situent entre 200 et 250 mètres d'altitude. Age moyen des vignes : 30 ans. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Plantations : 10 000 pieds / hectare. Rendement : 50 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 4 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge grenat. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de cassis et de fraise de bois. Les arômes boisés sont plus présents en bouche. La structure est fine et délicate. L'ensemble forme un vin élégant et distingué.

ACCORDS METS & VINS

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 5 ans

ANALYSES

%Vol : 12,9 - SR (g/L) : 1,1 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,70



Pierre André ! Ce seul nom évoque les plus grandes appellations de Bourgogne. C'est au cœur de la côte de Beaune et plus précisément sur les terres de Corton, que notre Maison a vu le jour en 1923. Des terres où l'exceptionnel côtoie le merveilleux. Aujourd'hui, nos prestigieux vins de Bourgogne sont dégustés... et réputés dans le monde entier.