



RÉGION Bourgogne

SOUS-RÉGION Côte de Beaune

CLASSIFICATION Appellation d'Origine Contrôlée Grand Cru

CÉPAGES 100% Chardonnay

COULEUR Vin blanc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble de Corton se situe au Nord de la Côte de Beaune sur la colline de Corton, et s'étend sur 3 communes : Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny. Le Climat « Les Grandes Lolières » se situe entre les communes d'Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny.

GÉOLOGIE DU SOL

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.

VIGNOBLE

Cette parcelle se situe entre 225 et 250m d'altitude et est orientée Sud / Sud-Est. Age moyen des vignes : 35 ans. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Plantations : 10 000 pieds / hectare. Rendement : 40 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 50% sont neufs.

ELEVAGE

L'élevage se prolonge ensuite pendant 18 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets brillants. Jeune, les notes florales d'aubépine et de thé se marient aux notes boisées et grillées. Avec le temps, des arômes de fruits confits vont apporter de la complexité. Une belle vivacité assure tension et précision en fin de bouche. La structure est là, ample, riche et généreuse, sur des notes finement vanillées et torréfiées.

ACCORDS METS & VINS

La délicatesse de ce vin s'associe parfaitement au foie gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur. Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 10 ans

ANALYSES

%Vol : 13,6 - SR (g/L) : 1,1 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,6



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.