

# CORTON GRAND CRU

## LE VIN

### LE VIGNOBLE

**AOC** : Corton Grand Cru

**Surface** : 0,19 hectares

**Cépage** : Pinot noir  
100%

**Age de la vigne** : 30 ans

**Densité** : 10000 cep/ha

**Taille** : Guyot simple

**Climat** : Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ils favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

**Terroir** : L'assise des sols est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Il s'agit de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.

**Conduite de la vigne** : Traditionnelle avec labours, vendanges en vert, laisser 6 à 7 grappes par cep.

**Vinification** : Après une vendange manuelle, on fait le triage et la sélection des meilleures grappes. Les grappes qui manquent de maturité ou qui sont abîmées (botrytis) sont systématiquement séparées et détruites. Ainsi, seules les meilleures grappes sont mises en cuve pour la vinification. Celle-ci d'une durée de 12 à 15 jours à température contrôlée avec 1 à 2 pigeage par jour. Quand la vinification est terminée, le vin est mis en cuve à reposer quelques jours.

**Elevage** : en pièces de 228 litres dont 75 % de fûts neufs durant 18 mois. Mise en bouteilles après une légère filtration pour laisser au vin tout son caractère, son parfum, sa matière et sa longueur en bouche.



**Production annuelle moyenne** : 900 bouteilles

**Personnalité** : Ce grand Corton de couleur pourpre à reflets violacés exprime des notes grillées et des notes de pinot au premier abord, puis s'ouvre sur le sous-bois et le côté animal.

**Capacité de vieillissement** : à consommer de préférence à partir de 7 ans et peut se garder 20 ans (voir plus pour les grands millésimes) dans de bonnes conditions.

**Accompagnement** : il est parfait avec la bécasse et le sanglier.