

CORTON BLANC GRAND CRU

LE VIN

LE VIGNOBLE

AOC : Corton Blanc Grand Cru

Surface : 0,34 hectares

Cépage : chardonnay

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 et une sélection rigoureuse à la vigne des meilleures grappes, le pressurage est pneumatique, d'une durée assez longue à basse pression. Une fois le jus extrait, il est mis en cuve pour le débourage et mis en fût. Contrairement au vin rouge, la fermentation alcoolique se fait en fût.

Elevage : en pièces de 228 litres dont de fûts neufs durant 12 à 18 mois pendant lequel il y a bâtonnage, on remet en suspension les lies fines pour 'nourrir et donner de la rondeur' au vin. Puis on fait le collage et la filtration, et pour en finir, la mise en bouteille.



Production annuelle moyenne : 1500 bouteilles

Personnalité : D'un joli doré clair, ce vin porte joliment un nez riche, miellé et grillé. Ample et subtil, alliant finesse et puissance de grand cru et de grand vin, ce Corton est situé dans le lieu dit 'Les Renardes'

Capacité de vieillissement : s'apprécie dans sa jeunesse, peut se conserver 5 à 10 ans selon le millésime

Accompagnement : il accompagne merveilleusement le foie gras et le turbo