

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Corton

GRAND CRU

Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Corton Grand Cru - 100% Pinot-Noir

Le Corton est le seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune. La superficie de ce grand cru étant la plus étendue de la côte (plus de 100 hectares) ce terroir offre une grande variété de climats (lieux-dits) allant de la fermeté à l'élégance, sans toutefois perdre son caractère général.

Vinification & Elevage

Elevage de 18 à 22 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime

Dégustation

Robe rouge noire profonde et intense. Le nez développe des notes toastées, fumées, chocolatées évoluant sur des notes de fruits noirs. La bouche est charnue, dense et riche. Elle s'exprime sur des saveurs réglissées et épicées. Les tanins sont présents et très mûrs.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C, avec des viandes en sauce et les fromages gras. Garde de 15 à 20 ans.

