



Corton Grand Grand Cru les Grandes Lolières

Cépage :
Pinot Noir 100%

Sols :
Argilo-calcaire de l'argovien, calcaire gris.

Vinification / Elevage :
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.
Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 12 à 15 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :
Robe : Pourpre profond d'une grande brillance. Nez : Arômes très riches, de cerises noires qui évoluent sur des arômes tertiaires de sous-bois au vieillissement. Bouche : Charpentée, très équilibrée, puissante et

élégante.

Accords mets/vins :

Fromages à saveurs corsées, viandes en sauce.

Température de service : 15°