



## Corton Grand Cru Les Maréchaudes

Cépage :  
Pinot Noir 100%

Sols :  
Terres du bathonien supérieur fortement colorées et assez profondes.

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 : Rouge foncé, profonde et intense. Nez : Puissant, arômes chauds de fruits noirs très mûrs, évoluant sur des notes d'humus. Bouche : Charmeuse, racée.

Accords mets/vins :

Canard en sauce, gibier, fromages à saveurs moyennes ou corsées.

Température de service : 15°