



Corton Renardes Grand Cru

Cépage :
Pinot Noir 100%

Sols :
Terres de l'oxfordien supérieur.

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 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Rouge rubis intense et brillant. Nez : Délicat, sauvage, épicé, d'une grande complexité aromatique (musc, gibier, fourrure). Bouche : Parfaitement équilibrée, puissante et d'une grande longueur, de la dentelle.

Accords mets/vins :

Gibier fin, gigot, fromages.

Température de service : 15