



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Corton Grand Cru Les Renardes

Sol

De terres plutôt rouge et ferrugineuse. Le sous-sol est constitué de roches dures.

Situation

Aloxe Corton sur la montagne de Corton isolé de la Côte de Beaune.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Vendanges manuelles, vinification sans égrappage d'une durée de 21 jours.

Elevage

22 mois en fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs.

Un soutirage quelques mois avant la mise en bouteille pour assouplir le vin.

Ce vin a été mis en bouteille sur légère filtration.

Dégustation et accompagnement.

Le Corton est un vin très puissant avec beaucoup de mâche ; c'est un vin de garde, tonique, animal et sauvage avec un léger parfum de truffes. Certains Corton peuvent vivre 50 ans. Ils sont recommandés avec les viandes fortes telles que le gibier (sanglier, chevreuil), et les fromages bourguignons.

*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

