

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton Grand Cru 2012



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production se situe sur la montagne de Corton, à mi pente, sur des parcelles orientées plein Est, au dessus des villages d'Aloxe Corton et Ladoix Serrigny.

Le Millésime 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'Août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très frais. Elevage en fût de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Notes florales sur des parfums de fruits rouges et noirs. Puissant, grande dimension sur une structure solide. Complexe sur une belle concentration. Belle présence des tannins. Fin de bouche complexe sur une belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).