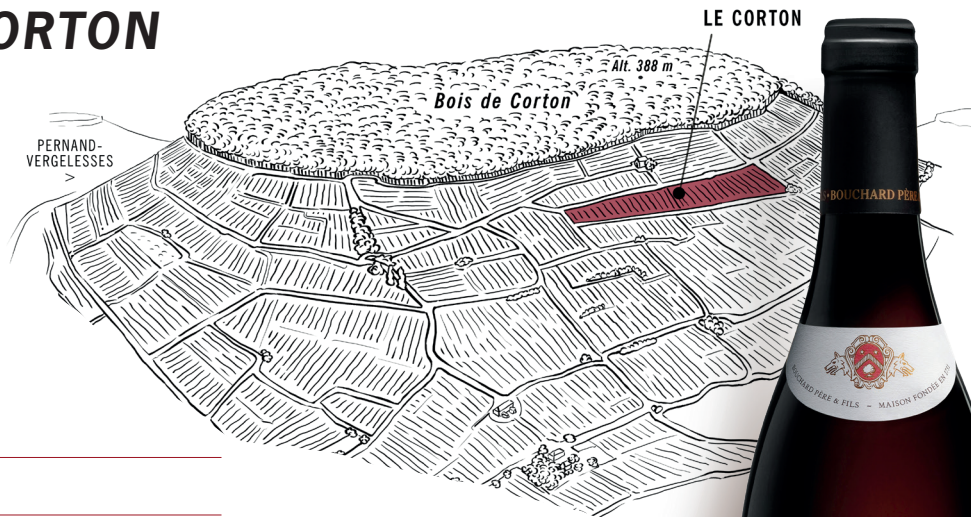


CORTON LE CORTON

GRAND CRU

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

Les premières traces de vignoble sur la commune d'Aloxe-Corton remontent au **II^e siècle avant Jésus-Christ**. Plus tard, le Corton sera le vin favori de Charlemagne. Au XIX^e siècle, l'écrivain Guy de Maupassant contribuera au développement de sa réputation en le qualifiant de "roi des bons vivants" dans son célèbre roman "Bel ami".

Unique Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, Corton est également le seul Grand Cru de Côte d'Or à se diviser en sous-climats. Le Corton désigne la parcelle historique ayant donné son nom à l'appellation CORTON. Bouchard Père & Fils détient 60% du climat "Le Corton", qui a une **particularité rare** : il peut être planté en pinot noir comme en chardonnay.

LA DÉGUSTATION



SERVICE
ENTRE
17°C ET
18°C

Bouquet profond aux notes de fruits rouges et noirs et d'épices mariées à quelques touches fumées. **Charpenté, riche**, il s'exprime avec distinction. Un grand vin racé, doté d'un **excellent potentiel de garde**.

COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

Le climat Le Corton est unique de par sa situation plein est en altitude, un endroit avec le vent du nord qui garde la fraîcheur du fruit, peu de maladie, on peut attendre sereinement une parfaite maturité. La nature du sol unique sur la colline, un sol argileux riche en fer mais superficiel, posé sur une dalle calcaire compact qui donne beaucoup d'élégance et un caractère floral, alors que la plupart des Corton sont sur des sols plus argileux profond ce qui donne des vins tout en puissance. Notre Corton est beaucoup abordable même jeune.

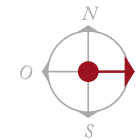


PINOT NOIR



10 ANS ET +

ORIENTATION



EST

PRATIQUES



BIO
conversion
en cours

SUPERFICIE



03,20 hect.
03,20 hect.

TERROIR



LE SOL : Argilo-calcaire caillouteux.

IMPACT SUR LE VIN : Un Pinot bourguignon avec une belle acidité, très frais, très fruité avec un côté fumé très intéressant. Il y a un peu plus de cailloux en bas puisque les roches sont descendues, en revanche ce sont ces roches-là qui permettent quand il fait beau d'emmagasiner la chaleur et d'obtenir de jolies maturités.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 15 à 21 jours.

ÉLEVAGE : 25 à 30% futs neufs 16 à 20 mois en fonction du millésime.

VIEILLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes idéales. Grâce à une hygrométrie naturelle et à des températures constantes, ce Grand Cru jouit dès son plus jeune âge d'un environnement parfaitement adapté à un vieillissement serein.