Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
2 à 10 ans

Aloxe-Corton Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

Les parcelles exploitées par le domaine sont situées au sud du côteau à l'entrée du village d'Aloxe Corton. Une partie est plantée sur sous-sol marno-calcaire et l'autre sur sous-sol argilo-calcaire graveleux et filtrant.

Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Vin de couleur rouge rubis. Nez puissant et très complexe de fruits sauvages, et senteurs végétales (tabac blond, mousse). En bouche, ce vin se révèle très puissant, ferme, charnu et pourtant fin. Il est promis à un long vieillissement grâce à un équilibre parfait entre les tannins et le fruit.

Mets d'accompagnements

Vin à réserver aux gibiers marinés, aux plats épicés et aux fromages très affinés. Les amateurs tolèreront quelques fautes d'accompagnement pour le plaisir du vin.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com