Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
2 à 15 ans

Aloxe-corton 1er Cru "Les Moutottes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

La parcelle est située à côté du Grand Cru « Corton Rognet ». Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire, sur roche marneuse et terre rouge.

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 sombre. Nez fin, subtil et long. Arômes de petits fruits rouges (framboises).
En bouche : élégant, plein de finesse, typique des Côtes de Beaune, riche et intense, long en bouche. Sa proximité des Corton lui confère une structure de vin de garde.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagne très bien les viandes grillées, en sauce, ainsi que les gibiers et les fromages. Flatteur dès 5 ou 6 années, il peut prétendre encore à un long vieillissement. Vin charpenté robuste, demande quelques années pour s'exprimer.

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