



### Classification :



Régional

**Région :** La Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir

## Bourgogne (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### Origine

Le Domaine Cornu possède 4 parcelles différentes en Bourgogne Rouge : les Grandes Terres, Barrigards, Champ Bouloin et Sous Buisson. L'âge moyen des vignes est de 60 ans. Le sol est argilo calcaire avec des sous-sols marneux et graveleux.

### Vinification

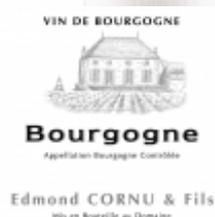
La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les 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 :

Couleur Rouge rubis. Au nez, les arômes principaux sont ceux des fruits rouges caractéristiques du Pinot Noir de Côtes de Beaune. En bouche, le vin est souple et fruité. Les tannins sont discrets.

### Mets d'accompagnements

Charcuteries, entrées froides simples, viandes grillées, fromages frais ou peu affinés.



**Température de service :**  
16 à 18° C

**Durée de conservation :**  
2 à 8 ans