Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Grand cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 20 ans

Corton Bressandes Grand Cru (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le lieu-dit des « Bressandes » orienté sud-est est situé au cœur des Cortons, à mi-coteau. C'est un des lieux-dits les plus réputés. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire, sur roche délitée avec une terre rouge et caillouteuse.

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 intense rouge. Nez de fruits rouges frais dans sa jeunesse, évoluant vers des arômes de sous-bois en vieillissant. La bouche charpentée, élégante, soutient un vin très dense, charnu, avec beaucoup de puissance et de richesse. Le Corton Bressandes marque son appartenance aux Grands Crus par l'expression d'une palette de saveurs successivement libérées en fin de bouche. C'est sur le lieu-dit "Bressandes" que l'on trouve les Cortons les plus élégants.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rouges, les gibiers et les fromages affinés. Vieillissement entre 5 et 20 ans. La patience sera récompensée !

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