



Domaine E. Cornu et Fils

Classification :

 Grand cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Corton Bressandes Grand Cru (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le lieu-dit des « Bressandes » orienté sud-est est situé au coeur 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 (lave), avec terre rouge et caillouteuse.

Vinification

La vendange manuelle est égrappée à l'encuvage et fermente en cuve ouverte pendant 18 jours. Macération pré-fermentaire pendant 6 à 7 jours, avec pigeages quotidiens et remontages. Le vin est ensuite passé en fûts pendant 18 mois, dont 15% en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Couleur rouge sombre. Nez de fruits rouges frais dans sa jeunesse, évoluant vers des arômes de sous-bois en vieillissant. La charpente, très souple, soutient un vin très dense, charnu, avec beaucoup de puissance et de richesse. Le Corton Bressandes peut être relativement « fermé » dans sa prime jeunesse. Il 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. Servir entre 17 et 18°. Vieillessement entre 5 et 20 ans. La patience sera récompensée !



Température de service :
17 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 20 ans