

Corton
Grand Cru

"Le Rognet"

SOLS : Argilo calcaire et calcaire marneux

CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

En Bourgogne, "Le Rognet" est situé au nord de l'appellation Corton Grand Cru sur la commune de Ladoix-Serrigny dans la Côte de Nuits. Cette vigne, plantée dans un terroir d'exception, donne à ce grand vin un style classique Bourguignon qui allie parfaitement la finesse des tanins, une belle intensité aromatique de cerises noires et des notes épicées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique en cuve béton pendant 21 jours avec remontage quotidien. Après décuvage, l'élevage se fait en fûts (40 % fûts neufs) pendant 20 mois sur lies fines, jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

- D'une couleur limpide et brillante rouge rubis, la robe offre de beaux reflets violines. Ce vin est pourvu d'un bel équilibre général avec une belle concentration tannique. La bouche est ample et ronde avec ses arômes qui se fondent délicatement avant de laisser apparaître une finale élégante.
- Ce Grand Cru s'accordera parfaitement avec des plats riches et généreux, tels qu'un magret de canard aux morilles ou un coq au vin rouge.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.