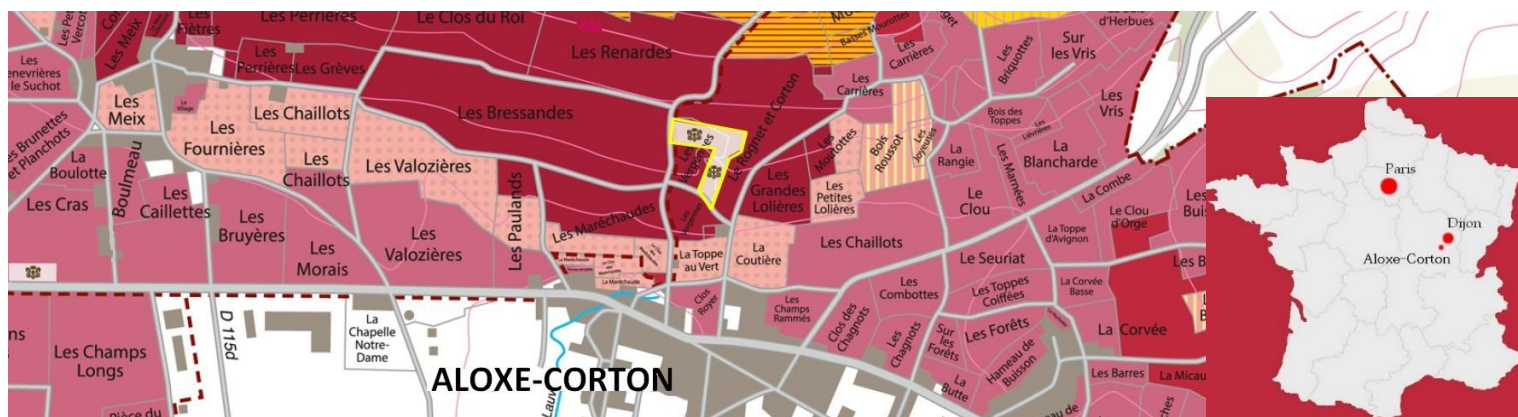


FICHE CLIMAT

CORTON GRAND CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Unique Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, le Corton Grand Cru se révèle comme un des plus grands vins de Bourgogne grâce à sa puissance aromatique et à son fort potentiel de garde.

Nom des climats : Le Rognet et Les Vergennes

Superficie exploitée par le domaine : 58 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : sol argilo-calcaire brun, caillouteux, chaud et bien proportionné

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Élevage : en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Ce corton est très délicat, velouté, fin et élégant. Il dispose d'une belle longueur en bouche ainsi que des tanins soyeux.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

