Château de Meursault

FICHE CLIMAT
CORTON-ROGNET GRAND CRU

CLIMAT & TERROIR

Climat au sol argilo-calcaire, riches en oxyde de fer, à mi-pente de la colline.

Superficie exploitée : 12 ares
Appellation : Corton Grand Cru
Sol : argilo-calcaire brun, caillouteux, chaud et bien proportionné

Cépage : Pinot noir
Exposition : Est / Sud-Est
Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage des grappes, les baies 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. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (40%), en fûts de un vin (30%) et en fûts de deux vins (30%).

DÉGUSTATION

Arômes d'épices et de fruits des bois avec des tanins fondus sous-tendus par une fraîcheur, faisant de ce Corton un vin rouge très élégant.

Accords mets & vins : Canette farcie aux morilles, Epigramme d'agneau

Garde & conservation : 12 à 15 ans