



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

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage de 15 à 18 mois en fûts neufs (35 %), 30% en fûts de un vin et 35% en fûts de 2 vins.

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

