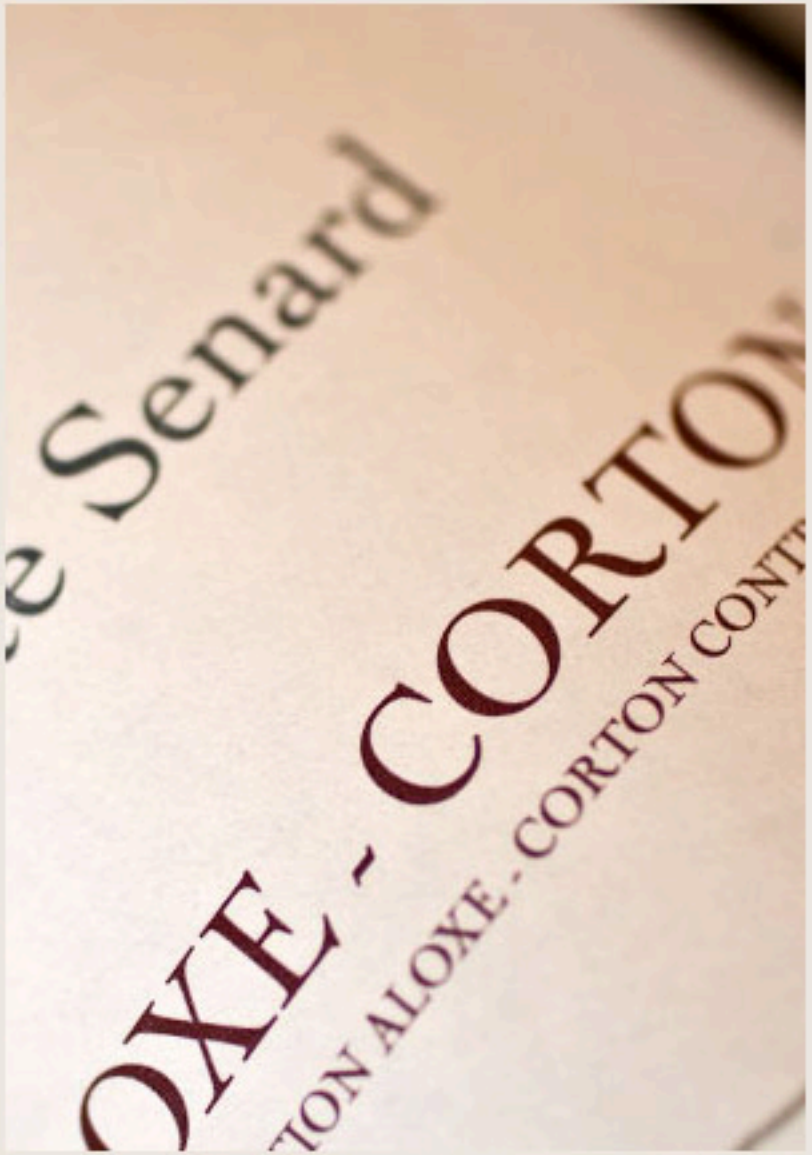
AUGUSTE – BOURGOGNE ROUGE

Un vin présentant les mêmes caractéristiques que mon fils dont il porte le nom : fruité et expressif. Un délice !

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 50 ares
AGE DES VIGNES : 25 ans
VENDANGE : manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne, 20% fûts neufs.

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Nez expressif de fruits rouges. Vin souple, ample et frais. A déguster jeune.
GARDE : 1 à 2 ans



ALOXE-CORTON VILLAGE

Cette cuvée provenient de plusieurs finages tels que : Les Caillettes, Les Morais, Les Bruyères ou Les Boutières. Elle sait allier toutes les qualités aromatiques essentielles du Pinot Noir pour en faire l'une des plus appréciées des appellations villages de la côte de Beaune.

Production 4500 bouteilles.

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 2 Ha 32 ares
AGE DES VIGNES : 15 ans
VENDANGE : manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne, 40% fûts neufs.

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Couleur rubis foncé. Arômes de fruits rouges, ample et harmonieux.
METS-VIN : Les volailles : Pintade, Pigeon, Bécasse.
Viandes en sauce.
Fromages (pâtes cuites)
Oeufs.
GARDE : 2 à 3 ans

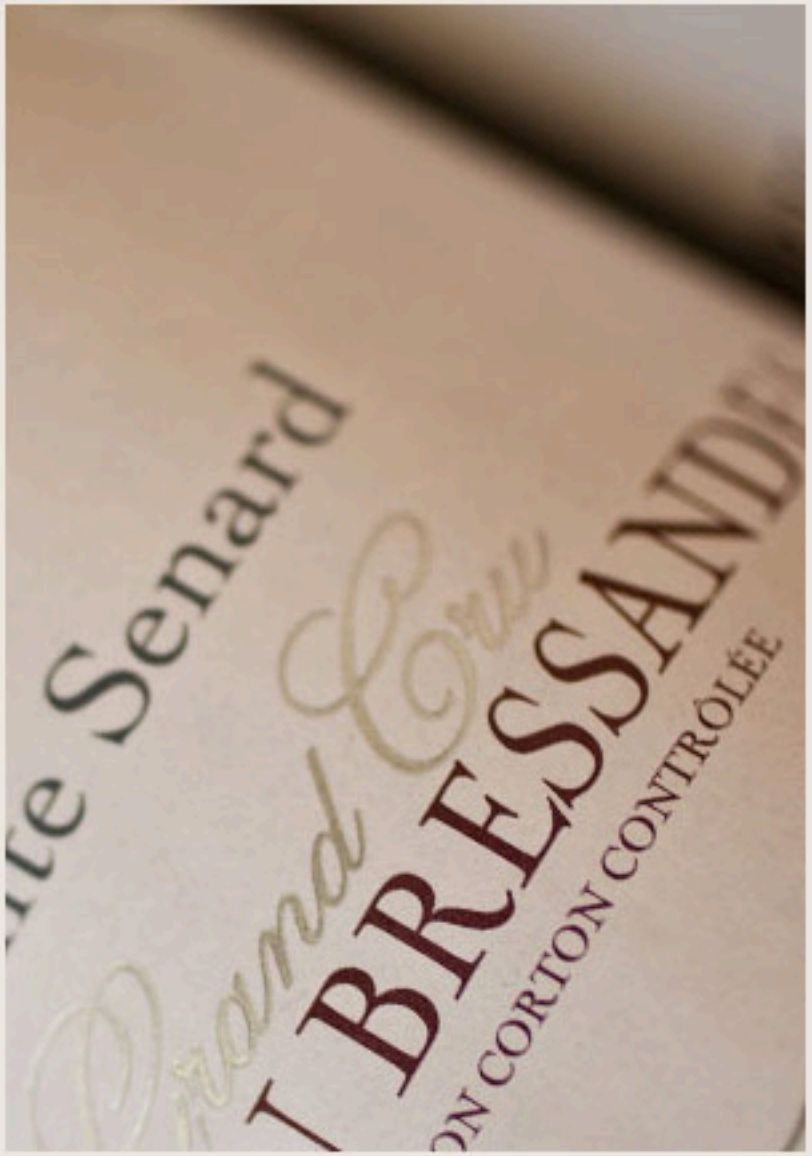
ALOXE-CORTON 1ER CRU LES VALOZIÈRES

Le mieux situé des 1ers crus, en dessous des Corton Bressandes dont on retrouve la féminité et l'élégance, les arômes de fruits rouges sont très présents dans ce vin.

Production : 2500 bouteilles.

CÉPAGE : Pinot Noir
SURFACE : 70 ares
AGE DES VIGNES : 20 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières.
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne 50% fûts neufs.

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Couleur rubis foncé.
Trés bel équilibre tanins/acidité.
Magnifique expression de son terroir.
Vin raffiné de grande garde.
METS-VIN : Les volailles : pigeon, perdreaux.
Viandes d'agneau ou de veau.
Viandes en sauces blanches.
Fromages (pâtes cuites).
GARDE : 3 à 5 ans



CORTON BRESSANDES GRAND CRU

Fin avant d'être puissant. Plus féminin que le Corton Clos du Roi. Rondeur et élégance le caractérisent en priorité. La Reine des Cortons.

Production : 2000 bouteilles.

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 64 ares
AGE DES VIGNES : 20 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières selon le millésime
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne. 60% fûts neufs.

DÉGUSTATION : Fin avant d'être puissant, noble et élégant.
METS-VIN : La chasse. Le boeuf sous toutes ses formes. Les fromages
GARDE : Vin de garde par excellence. Ce cru demande souvent 2 ou 3 années avant d'être dégusté et vous laisser un vrai grand souvenir !

CORTON CLOS DES MEIX GRAND CRU MONOPOLE

Grand Cru, Monopole du Domaine Comte Senard, terroir exposé plein sud, dans la continuité du Charlemagne. Flatteur et distingué. Le plus plaisant des Corton dans sa jeunesse, le plus séduisant dans sa maturité.

Production : 4000 bouteilles.

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 1 ha 64
AGE DES VIGNES : 30 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières selon le millésime
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne. 50% fûts neufs

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Robe rubis foncé. vin délicat. beaucoup de finesse, des tanins soyeux, une belle harmonie avec le bois.
METS-VIN : Les volailles : Pintade, Pigeon, Poulet.
Les viandes en sauce grillées.
Les fromages pâtes crues.
GARDE : Souvent élégant jeune, Le Clos des Meix peut se garder en cave de 5 à 10 ans.

CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU

Le plus connu et le plus reconnu des grands crus de Corton. Le vin aristocratique par excellence. Puissant et fin à la fois.

Production : 1300 bouteilles

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 64 ares
AGE DES VIGNES : 15 ans
VENDANGE : manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% égrappées
ÉLEVAGE : 18 mois de fût de chêne. 60% Fûts neufs

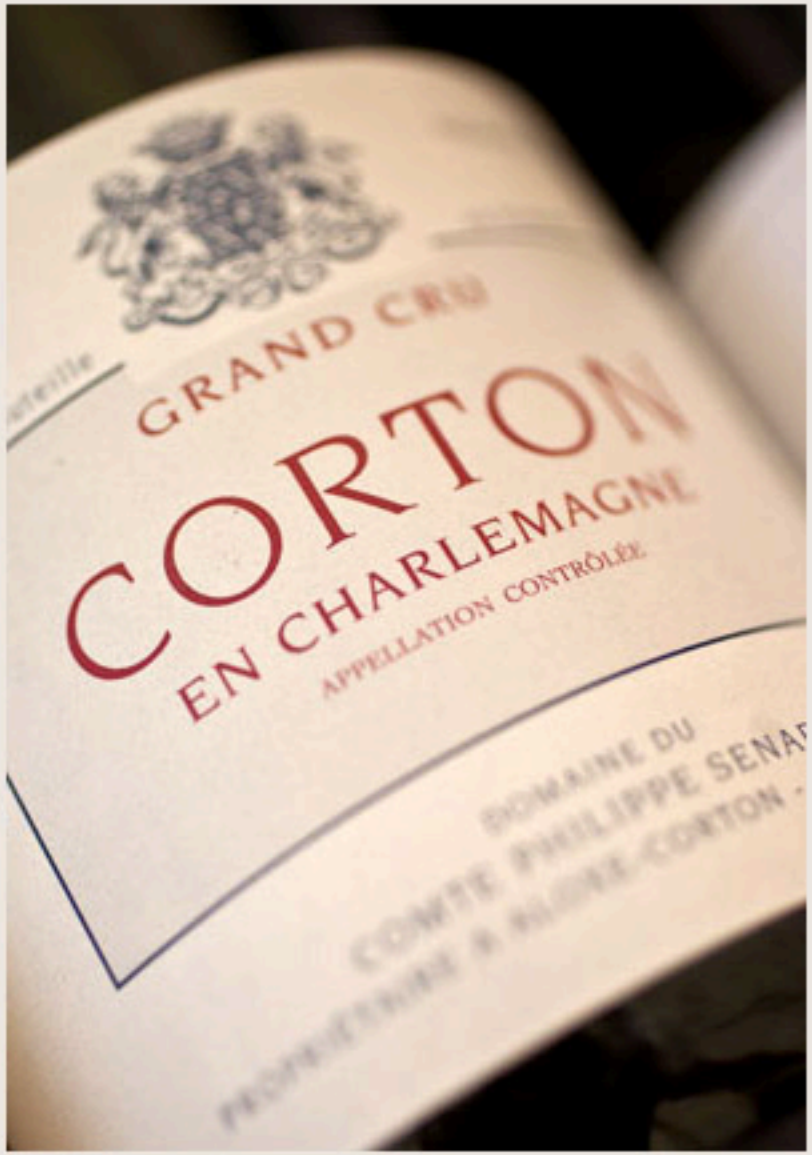
DÉGUSTATION : Robe Pourpre, brillant, limpide. Vin racé sur des arômes de fruits noirs (mûre), des tanins fins. Très belle longueur.
GARDE : Le Clos du Roi est par essence un vin de garde. ce cru demande toujours 2 à 3 années de garde avant d'être ouvert et possède le potentiel pour une garde longue de 10 à 15 ans.

CORTON LES PAULANDS GRAND CRU

Le plus chasseur des Cortons du Domaine Comte Senard, vin de gibier, puissant, riche et sauvage. Grand potentiel de vieillissement.

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 83 ares
AGE DES VIGNES : 20 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne. 60% fûts neufs

DÉGUSTATION : Vin de caractère. A la fois puissant charpenté et velours, il flatte le palais par une pointe de douceur. Une merveille !
GARDE : Ce Corton se dégustera volontiers après 5 ou 6 ans de cave, mais pourra aussi se garder et être dégusté après 10 ans.



CORTON EN CHARLEMAGNE GRAND CRU

L'un des rares grands crus rouges récoltés dans l'aire de production du « Charlemagne » où triomphe habituellement le Chardonnay. C'est une « curiosité » pleine de charme et de délicatesse, une gourmandise !

CÉPAGE : Pinot noir
SURFACE : 40 ares
AGE DES VIGNES : 40 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% égrappées
ÉLEVAGE : 18 mois en fût de chêne. 40% fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis aux reflets bruns. Vin très agréable et franc, il allie souplesse et moelleux avec une sensation de corsé qui éveille les papilles.
METS-VIN : Les volailles : pintade, pigeon, poulet, cailles, chapon.
Les terrines de gibier ou de volaille. Le veau.
Les fromages de vache.
GARDE : Grand cru rouge à terre de blanc, ce Corton très "volnaysien" sera servi après 2 à 3 années de repos en cave.

ALOXE-CORTON BLANC

Le seul Aloxe-Corton issu à 100% du Pinot Gris, appelé « Pinot Beurot » en Bourgogne. Ce vin est très long en bouche, peu acide, tout en harmonie et en finesse.

Production : 1000 bouteilles

SURFACE : 23 ares
AGE DES VIGNES : 40 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification à froid, contrôle des températures. pressurage tout en douceur !
ÉLEVAGE : 12 mois en fût de chêne de 350 litres. 30% fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur or, reflets verts. Un vin très minéral et élégant.
METS-VIN : Foie gras poêlé.
Fruits de mer (moules ou crevettes par exemple). Poissons grillés.
En dégustation pour l'apéritif.
GARDE : Capacité de vieillissment : 10 ans

ANA – BOURGOGNE BLANC

Du nom de ma fille, ce vin est comme elle : frais et harmonieux !

Production : 1500 bouteilles.

CÉPAGE : Chardonnay
SURFACE : 38 ares
AGE DES VIGNES : 10 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification à froid et contrôle des températures
ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de chêne (350 litres). 60% fûts neufs

SERVICE : 12-13°C
DÉGUSTATION : Vin frais et fruité, idéal pour l'apéritif.
METS-VIN : Poisson chair blanche : dos de cabillaud, tacaud...

PERNAND-VERGELESSES SOUS FRÉTILLE

Situé sur la commune de Pernand-Vergelesses, ce terroir est connu pour la finesse et la complexité de ses vins.

Production : 450 bouteilles

CÉPAGE : Chardonnay
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification à froid
ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de chêne de 350 litres

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Vin fruité, rond et élégant.
METS-VIN : Poissons. Fruits de mer. Fromages
GARDE : Il peut se boire jeune et peut attendre 2 à 3 ans.

CORTON GRAND CRU

100% Chardonnay, ce rare vin blanc allie la finesse du Clos des Meix, dont il est issu, et la minéralité du tout proche Corton Charlemagne.

Production : 2000 bouteilles

CÉPAGE : Chardonnay
SURFACE : 46 ares
CLIMATS : Clos des Meix
AGE DES VIGNES : 15 ans
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification à froid.
ÉLEVAGE : 12 mois en fût de chêne (350 litres). 40% fûts neufs.

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Couleur or clair. Un vin raffiné, soyeux et fin. Belle minéralité, gras et longueur en bouche.
METS-VIN : Saumon. Saint Jacques. Foie gras. Ris de veau. Fromages
GARDE : Ce Corton, au même titre que les rouges peut se déguster jeune, mais peut rester en cave de 4 à 8 ans pour un développement d'arômes plus complexes.

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Le plus connu des Grands Crus bLancs de Corton : élégance, finesse, richesse, puissance et sensualité. Ce sont des vins amples et gras, qui pour révéler leur finesse et leur complexité, doivent vieillir longtemps.
Production : 600 bouteilles.

CÉPAGE : Chardonnay
VENDANGE : Manuelle
VINIFICATION : Vinification à froid, contrôle des températures.
ÉLEVAGE : 12 - 18 mois en fût de chêne (350 litres). Fût d'un an.

SERVICE : 16°-17°
DÉGUSTATION : Elégance, finesse, richesse, puissance. un grand vin digne de son appellation.
METS-VIN : Saumon. Saint Jacques. Foie gras. Ris de veau.
GARDE : de 5 à 10 ans