



Comte Senard

ALOXE-CORTON «Les Caillettes»

Le seul Alox-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.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Chardonnay - 70 ans

SURFACE et RENDEMENT

23 ares - 500 bouteilles

VINIFICATION

Pressurage très doux et rapide. Fermentation alcoolique en fût de 350 litres.

ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne de 350 litres.
50% fûts neufs.

GARDE

1 à 7 ans à votre appréciation.

DÉGUSTATION

C'est un vin atypique, rond, gras aux arômes de fruits exotiques, doté d'une belle longueur en bouche et d'un grand potentiel de garde.

ACCORDS METS & VINS

Foie gras, poisson à chair blanche, fruits de mer, Noix de Saint-Jacques poêlées.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Alox-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73