



Comte Senard

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.

CÉPAGE

Chardonnay

SURFACE & RENDEMENT

46 ares - 2000 bouteilles

ÂGE DES VIGNES

25 ans

VINIFICATION

Pressurage très doux et rapide et fermentation alcoolique en fût de 350 litres. Ajout de SO₂ à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne de 350 litres.
40% fûts neufs.

GARDE

3 à 15 ans

DÉGUSTATION

Un vin raffiné, soyeux et fin, présentant une très belle complexité, sur des notes miellées, de fruits exotiques, acacia et pain d'épices. Une rareté à découvrir sans attendre.

ACCORDS METS & VINS

Idéal sur des fromages relevés.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73