



Comte Senard

ALOXE-CORTON

Cette cuvée provient de plusieurs parcelles telles que : Les Bruyeres, les Boutières, Les Morais, Les Caillettes et les Nujots. Elle rend hommage à son fondateur Jules Senard et au futur Comte Senard.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir – environ 30 ans

SURFACE et RENDEMENT

2,45 HA- 6000 bouteilles

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Tri à la cuverie, macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification. Levures indigènes. Contrôle des températures. 50% de grappes entières.

ÉLEVAGE

14 mois en fût de chêne.
40% fûts neufs.

GARDE

3 à 7 ans

DÉGUSTATION

Ce vin allie la fermeté et la tendresse sublimé par des fruits noirs.

ACCORDS METS & VINS

Volaille, viande en sauce, les fromages à pâtes cuites. Petit gibier.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73