



Comte Senard

CORTON GRAND CRU MONOPOLE “Clos des Meix”

Grand Cru et exclusivité du Domaine Comte Senard, son terroir est exposé plein sud dans la continuité du Charlemagne. Flatteur et distingué. Le plus plaisant des Cortons dans sa jeunesse. Le plus séduisant dans sa maturité.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir- 20 ans en moyenne

SURFACE et RENDEMENT

1HA64 - 4000 bouteilles

VINIFICATION

50% grappes entières.

Levures indigènes. Tri à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne.

50% fûts neufs.

GARDE

5 à 20 ans

DÉGUSTATION

Robe rubis foncé. Vin délicat, d'une grande finesse et d'une harmonie insoupçonnable.

ACCORDS METS & VINS

Gibier, Viande grillée, tous les fromages...



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73