



Comte Senard

CORTON GRAND CRU «Les Paulands»

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



CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir - 20 ans

SURFACE et RENDEMENT

83 ares - 2500 bouteilles

VINIFICATION

100% 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

Vin de caractère à la fois puissant, charpenté et velours, il flatte le palais par une pointe de douceur. Une merveille !

ACCORDS METS & VINS

Fromages relevés, Gibier, Viande en sauce, Viande grillée, tous les plats de caractère.

domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73