



# Comte Senard

## CORTON GRAND CRU "LES PERRIÈRES"



### CÉPAGE

Pinot Noir

### VINIFICATION

Pré fermentaire à froid, contrôle des températures, 60% grappes entières.

### ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne, 50% fûts neufs.

### GARDE

5 à 15 ans

### DÉGUSTATION

Intense au nez sur des arômes de cassis chocolaté.

### ACCORDS METS & VINS

Bœuf bourguignon, volailles et gibier, fromages affinés.

[domainesenard.com](http://domainesenard.com)

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73