



# Comte Senard

## CORTON GRAND CRU “CLOS DU ROI”

Le plus connu et reconnu des Grands Crus de Corton. Le vin aristocratique par excellence. Puissant et fin à la fois.

### CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir - 20 ans

### SURFACE et RENDEMENT

64 ares - 2500 bouteilles

### VINIFICATION

40% 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.

40% fûts neufs.

### GARDE

5 à 20 ans

### DÉGUSTATION

Robe pourpre, brillante, limpide. Vin racé sur des arômes de fruits noirs, des tanins fins et une persistance subtil et gourmande avec une très belle longueur en fin de bouche.

### ACCORDS METS & VINS

Gibier, Viande grillée, Volaille à la crème, Fromages légers et crémeux.



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

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73