



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

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73