



Comte Senard

CORTON GRAND CRU

100% chardonnay, ce rare vin Blanc allie la finesse du Clos des Meix, dont il est issu, et la minéralité du tout proche Corton Charlemagne.

CÉPAGE

Chardonnay

SURFACE & RENDEMENT

46 ares - 2000 bouteilles

ÂGE DES VIGNES

25 ans

VINIFICATION

Pressurage très doux et rapide et fermentation alcoolique en fût de 350 litres. Ajout de SO₂ à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne de 350 litres. 40% fûts neufs.

GARDE

3 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe : Joli or pale, brillant aux reflets tilleul, élégant.

Joli robe brillante aux reflets tilleul

Un nez bien ouvert sur des notes d'aubépines, de citron vert, de nougat, beurré, englobé par un boisé spectaculaire.

En bouche, une attaque souple, ample, riche, puissante, sur l'amande et le nougat, une sucrosité remarquable apportée par des notes de miel acacia. Une union considérée entre une minéralité indéniable et une richesse indéniable. Majestueux !

ACCORDS METS & VINS

Idéal sur des fromages relevés.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73