



Comte Senard

ALOXE-CORTON 1^{er} Cru “Les Valozières”

Le mieux situé des Aloxé-Corton 1^{er} Cru, en dessous du Corton « Les Bressandes », dont on retrouve la complexité et l'élégance. Les arômes de fruits rouges sont très présents dans ce vin.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir - 25 ans

SURFACE et RENDEMENT

70 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. 70% fûts neufs.

GARDE

3 à 10 ans

DÉGUSTATION

Très jolie robe rubis, éclatante.

Un nez ouvert avec des notes de fruits noirs, boisées, cerise, cassis, raisins frais, fèves de cacao, réglisse et épicées.

En bouche, une attaque souple et pleine sur des notes animales. Un vin voluptueux, bien équilibré, gourmand, une structure distinguée. Les tanins sont bien présents et bien maîtrisés. Puissance maîtrisée et richesse en milieu de bouche qui aboutit sur une belle persistance en finale. Un vin élégant et racé.

100% grappes entières (tous les millésimes sauf 2013)

ACCORDS METS & VINS

Plats forestiers, Pièce de bœuf sur le grill et Plats épicés, Fromages tels que le Délice de pommard, Fromage de Cîteaux, Comté.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxé-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73