



Comte Senard

ALOXE-CORTON

Cette cuvée provient de plusieurs parcelles telles que : Les Bruyeres, les Boutières, Les Morais, Les Caillettes et les Nujots. Elle rend hommage à son fondateur Jules Senard et au futur Comte Senard.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir – environ 30 ans

SURFACE et RENDEMENT

2,45 HA- 6000 bouteilles

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Tri à la cuverie, macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification. Levures indigènes. Contrôle des températures. 50% de grappes entières.

ÉLEVAGE

14 mois en fût de chêne.
40% fûts neufs.

GARDE

3 à 7 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rubis foncé.

Un nez ouvert, sur de belles notes de fruits rouges. il se révèle davantage sur de jolies notes de raisins frais, boisées, de vanille, réglisse, noisette, amande, toastées, de crème de cassis.

En Bouche, une attaque souple et déjà expressive. c'est un vin qui monte en puissance tout au long de la dégustation. D'une grande tendresse en bouche, la finale est bien équilibrée. Remarquable persistance sur les arômes de fruits rouges.

100 % Grappes entières. (2017.2018.2019.2020)

ACCORDS METS & VINS

Volaille, viande en sauce, les fromages à pâtes cuites. Petit gibier.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73