



Comte Senard

CORTON GRAND CRU MONOPOLE “Clos des Meix”

Grand Cru et exclusivité du Domaine Comte Senard, son terroir est exposé plein sud dans la continuité du Charlemagne. Flateur et distingué. Le plus plaisant des Cortons dans sa jeunesse. Le plus séduisant dans sa maturité.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir- 20 ans en moyenne

SURFACE et RENDEMENT

1HA64 - 4000 bouteilles

VINIFICATION

50% 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. 50% fûts neufs.

GARDE

5 à 20 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rubis.

Joli nez complexe sur la sucrosité avec les notes de caramel, beurrées, fraises des bois confiturées, réglisse, fruits frais (raisin), de vanille, toastées.

En bouche, Une attaque souple et onctueuse. Un vin plein de fraîcheur, d'équilibre, d'élégance, de rondeur, de concentration, une richesse et une puissance qui se révèle en milieu de bouche. Des notes boisées, caramélisées, de fruits rouges et de fruits noirs.

Les tannins sont sublimés par la longueur en fin de bouche (notes de réglisse).

Grâce et noblesse !

ACCORDS METS & VINS

Gibier, Viande grillée, tous les fromages...



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73