



Comte Senard

CORTON GRAND CRU "LES PERRIÈRES"

On lui reconnaît toutes les caractéristiques du Corton, avec sa touche d'originalité, du fait de sa proximité avec le Corton Charlemagne : sa minéralité généreuse et fringante !



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

Nez complexe, ample et mûr sur des notes fruités.(groseilles, myrtille, kirsch)

Une bouche structurée et France, qui s'allonge et laisse place à une minéralité évidente et enthousiasmante. Un vin d'une grande pureté, plein de charme et de charisme. Une finale tannique mais sans austérité, qui nous laisse à penser qu'il serait sans doute plus sage de le laisser vieillir les deux prochaines années.

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