

Vin 2009
Nos 6400 meilleurs vins
de France

CORTON-ANDRÉ



✓/RDV

Contact(s) : Benoît Goujon
Au Château de Corton-André
21420 Aloxé-Corton
☎ 03 80 26 44 25 – 📠 03 80 26 43 57
Email : info@corton-andre.com
Internet : www.pierre-andre.com

Appellation principale : **Aloxé-Corton**

Le château appartient à la maison Corton-André et les vins sont élaborés dans le même esprit avec respect du terroir. Un changement d'image a été opéré, notamment avec de nouvelles étiquettes. Le millésime 2006 offre des rouges floraux et élégants, caractérisés par une grande finesse. Les matières sont délicates même sur le Corton. Le Vosne-Romanée est

soyeux, avec des saveurs tendres à l'attaque puis finement acidulées en bouche. Le Clos de Vougeot, aux notes gourmandes de cerise, est le plus tramé. Les Charmes, en Meursault 1^{er} cru, doit absorber son bois afin de laisser parler sa belle minéralité.

Surface du vignoble : 3,93 ha (rouges : 3,80 ha - blancs : 0,13 ha)

Cépages rouges : Pinot noir (100%)

Cépages blancs : Chardonnay (100%)

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendange manuelle : 100%

Elevage : en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : Par la RN 74 entre Beaune et Nuits-Saint-Georges ou par l' A 6 sortie Savigny-lès-Beaune.

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Le Repaire de Bacchus. Le Chemin des Vignes, Issy-les-Moulineaux (92). *Restaurant :* La Maison de l'Aubroc et Gagnaire, Paris (75).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : Les Terrasses de Corton (Ladoix-Serrigny, 21550)

Hôtel : Ermitage de Corton (Chorey-lès-Beaune, 21200)

🍷 Meursault les Charmes (Premier cru)

2006 : 16,5/20

🍷 Rully Saint-Jacques

2006 : 16/20

🍷 Aloxé-Corton

2006 : 15/20

🍷 Clos de Vougeot (Grand cru)

2006 : 17/20

🍷 Corton les Renardes (Grand cru)

2006 : 17/20

🍷 Vosne-Romanée

2006 : 17,5/20