



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## ALOXE-CORTON 2008



### Terroir

Argilo-calcaire situé en plaine et bas de coteau ; parcelle en propriété de 1,8 ha.

### Cépage

100% Pinot Noir

### Mise en bouteille

Décembre 2009

### Commentaire de notre oenologue

Belle robe rubis sombre, brillante avec des reflets pourpres. Le nez est intense et bien ouvert sur le fruit, les épices et des notes moka, café. L'élevage en fût de chêne français de 13 mois dont 30% de fût neuf a contribué, entre autre, à enrichir la palette aromatique d'une touche de réglisse et de brioche grillée. En bouche, les tanins sont bien présents et sont en harmonie avec un gras et une onctuosité conférés par le passage en fût. L'acidité est modérée, bien équilibrée avec une structure corsée, lesquelles confèrent au vin un potentiel de garde prometteur. La finale est riche et puissante avec des tanins encore un peu accrocheurs mais qui sont issus de fruits mûrs et pour lesquels il faudra un peu de temps pour se fondre. Vin à passer en carafe sans hésitation s'il est bu dans ses premières années ; et qui saura attendre de vieillir un peu en cave entre 3 et 5 ans.

### Conseil du sommelier

Viandes rouges rôties ou braisées. Egalement les gibiers à plumes et volailles roties. Fromages affinés.