



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



ALOXE-CORTON LES PAULANDS 2008

Premier Cru



Terroir

Vigne située en limite des Grands Crus de la colline de Corton. C'est une très vieille vigne de 75/80 ans, mais dont le potentiel de production n'est pas du tout remis en cause. Vigne très qualitative, matériel végétal en adéquation avec le sol. La vigne est bien enracinée.

Argilo calcaire parsemée de petites pierres calcaires

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Février 2010

Commentaire de notre oenologue

La robe est intense, rubis grenat sombre et brillante. L'aromatique révèle des notes très fruitées de framboise et mûre, ainsi que des notes boisées de vanille, chocolat et de pain brioché, et enfin une touche minérale de silex et pierre à fusil. Le nez est donc complexe et riche tout comme l'attaque en bouche : Les tanins sont bien présents, avec beaucoup de « mâche », de matière et une texture épaisse et chaleureuse. Ils révèlent ensuite une belle structure, mêlée à une acidité présente mais toutefois modérée, notamment pour le millésime. La finale est concentrée, témoin incontestable de la belle maturité des raisins, avec des tanins prometteurs d'une belle garde, sur la puissance et le raffinement à la fois. Vin à attendre un peu d'ici fin 2010 pour commencer à le déguster, puis qui se s'élèvera dans la cave entre 3 et 5 ans supplémentaires.

Conseil du sommelier

Pour rendre hommage à ce joli vin au profil éclatant, rencontre avec un morceau de choix, la joue de boeuf cuite en civet. Le mariage est heureux et l'ensemble nous conduit directement sur les chemins du bonheur.