



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BEAUNE 2004

Terroir

Sols plutôt argileux, assez profond, vigne labourée. Exposition Est / Sud-Est

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Janvier 2006

Commentaire de notre oenologue

La robe est brillante, et limpide de couleur rubis moyen. Les reflets sont encore jeunes car rouge grenat. Le nez est assez intense, bien ouvert, tout en fruit et en finesse. Il développe des senteurs de petits fruits rouges, de feuilles de cassis. Puis il s'ouvre sur des notes de sous-bois, d'herbe fraîche, de griottes kirschées... On a également des arômes plus subtils tels que le bâton de réglisse, une pointe de pivoine aussi.

En bouche, l'attaque est fraîche, vraiment sur le fruit : cassis, groseille, myrtille... La matière est plus sur le raffinement que sur la puissance mais les tanins, discrets, n'en sont pas moins très suaves.

L'acidité est bien équilibrée avec un côté épicé, doux, presque sucré !

C'est un vin gourmand, croquant et plaisant, plus friand que riche mais néanmoins complexe. La finale est à nouveau sur les fruits rouges et sur des notes florales, feuilles, herbes.

On aime son côté prêt et facile à boire.

Conseil du sommelier

Gibiers légers, viande blanche et ses champignons des bois, fromages type Brillat Savarin et Pavé Daphinois, coupe de glace au cassis et son coulis de fruits rouges.