



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## BEAUNE CLOS DU ROI 2005

Premier Cru

### Terroir

Parcelle située au nord de la ville de Beaune. Le sol est peu profond, avec une pente plutôt faible, et une composante plutôt argileuse et sablonneuse. Belle exposition Est / Sud-Est

### Cépage

100% PINOT NOIR

### Mise en bouteille

Novembre 2006

### Commentaire de notre oenologue

La robe est rouge intense, profonde avec des reflets foncés de couleur cerise noire, caractéristiques du millésime. Le nez s'exprime tout d'abord sur des fruits noirs tels que la mûre et la myrtille. Les arômes sont ensuite relayés par un beau boisé, assez présent mais sans excès et qui est bien intégré par la structure du vin. On ressent alors le pain grillé et la vanille. Comme accoutumé, c'est après un instant dans le verre que les notes florales et réglissées surgissent avec beaucoup de délicatesse.

En bouche, l'attaque est franche avec des tanins puissants mais suaves, la texture est riche avec beaucoup d'ampleur et une belle concentration. Le côté fruité ressort agréablement avec des notes de fraise, de cassis et même de groseille. La matière de ce vin laisse place à beaucoup de raffinement et on aime son côté onctueux, avec sucrosité.

### Conseil du sommelier

A savourer avec les gibiers légers, viandes rouges saignantes et ses petits légumes nouveaux. On l'aimera aussi servi un peu plus frais sur une coupe de sorbet cassis et son coulis de fruits rouges.