



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BOURGOGNE ALIGOTE 2008



Terroir

Cette cuvée est issue d'un assemblage du seul cépage Aligoté de plusieurs origines Bourguignonnes. Il provient, de la côte de Beaune pour 30% de la cuvée, de la côte Chalonnaise pour 20%, et du Mâconnais pour les 50% restants. Pour la côte de Beaune, les sols sont situés en plaine sur des sols riches et très argileux. En revanche, les sols du Chalonnais et Mâconnais, d'où provient le reste de la cuvée, sont argilo-calcaire avec une plus forte proportion de calcaire, sur des sols peu profonds et légèrement en coteaux. Leur exposition est plutôt à l'ouest pour la plupart d'entre eux.

Cépage

100% Aligoté

Mise en bouteille

Février 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est or blanc légèrement dorée avec des reflets verts. Elle est brillante et limpide. Le nez est intense, sur des notes fruitées de pomme, poire et d'agrumes. Il est très expressif et possède une touche citronnée révélant une belle fraîcheur. En bouche, l'attaque est gourmande, fraîche et gouleyante. L'acidité est modérée, juste de quoi conférer un bel équilibre avec la rondeur de fin de bouche. C'est un vin gourmand, qui pourra s'aborder en toute simplicité dans l'année qui vient.

Conseil du sommelier

Excellent en apéritif ou avec des crustacés, fruits de mer, poissons grillés, truite aux amandes, jambon persillé et fromage de chèvre. Pour les plus raffinés, il se fondera très bien avec des cuisses de grenouilles ou un Carpaccio de saumon.

Température de service : 10-12° C