



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## BOURGOGNE CHARDONNAY 2008



### Terroir

Cette cuvée est issue d'un assemblage du seul cépage Chardonnay de plusieurs origines Bourguignonnes. Il provient, pour 50% de la Côte de Beaune, avec des parcelles situées sur les communes de Meursault, Puligny et Chassagne. Le reste est issu du Maconnais (45%) et une petite partie provient de la Côte de Nuits (5%).

Les terroirs sont tous argilo-calcaires avec une dominante de marne calcaire pour le Maconnais et la Côte de Nuits et une marne plutôt argileuse pour la Côte de Beaune. Les parcelles sont en général situées en bas de coteaux avec des pentes modérées à faibles. Les vignes ont en moyenne 40 ans autant dire en pleine force de l'âge !

### Cépage

100% CHARDONNAY

### Mise en bouteille

Novembre 2009

### Commentaire de notre oenologue

La robe est or pâle aux reflets argentés. Issu d'un élevage partagé entre cuve inox et fût de chêne français (dont 15% de neufs), le nez est ouvert, expressif, intense, sur des notes à la fois fruitées (pêche de vigne, coing, pamplemousse, citron vert...) et boisées (vanille, beurre frais...). En bouche, l'attaque est tonique, minérale et aboutit ensuite à une texture ciselée et tendue. La fraîcheur tant recherchée pour un Bourgogne Blanc est ici bien relevée par une pointe d'acidité qui ne le rend pas pour autant agressif. La finale, toujours sur cette note de pêche fraîche, est longue et persistante. C'est un vin que nous vous recommandons de boire jeune, dans les 2 ans afin de tirer bénéfice de son bel équilibre.

### Conseil du sommelier

Il se fondra très bien avec des cuisses de grenouilles, des coquilles Saint Jacques gratinées, un Carpaccio de saumon à l'aneth et pourquoi pas sur un camembert bien affiné et au lait cru bien sûr !