



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE 2008



Terroir

Le vignoble des Hautes Cotes de Beaune occupe une bande de coteaux, exposés Ouest, qui surplombe la Cote de Beaune de Ladoix aux Maranges avec une ligne de partage Nord à Magny-Les-Villers. Regroupant 29 communes pour son aire de production. L'altitude y est alors comprise entre 300 et 500 m.

L'exposition des parcelles, dont ce vin est issu, est orientée Sud - Ouest, aux pieds de falaises calcaires. Cela lui confère une situation privilégiée avec un ensoleillement optimal. Le sol est principalement de composition marneuse, avec une pente assez imposante et recouverte d'éboulis calcaires.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Janvier 2010

Commentaire de notre oenologue

Ce vin présente une couleur grenat assez profonde et brillante. Son bouquet est frais, intense, avec des notes de cerise griotte, de cassis, mûre et framboise. Une pointe plus corsée se discerne ensuite car on perçoit une touche moka et muscade puis de cuir. La texture est ample et les tanins généreux avec un grain plutôt léger et subtil. Tout en ayant été prudents sur l'extraction, il s'en ressort ainsi une structure équilibrée entre le fruité, l'acidité et la nature des tanins. En finale, c'est un vin gouleyant et friand qui s'appréciera sur sa jeunesse.

Conseil du sommelier

Ce vin pourra accompagner une cuisine, de préférence pas trop lourde, à base de terrine de lièvre, de filet de veau rôti, ou encore un filet de boeuf en croûte. Sur des fromages, il peut s'envisager un brie fermier, un salers bien affiné ou encore un épaisse frais.