



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2008



Terroir

Le vignoble des Hautes Cotes de Nuits occupe une étroite bande de coteaux qui s'étend sur environ 20 Km de long entre Dijon et Corgoloin, regroupant 16 communes pour son aire de production. L'altitude y est alors comprise entre 300 et 400 m.

L'exposition des parcelles dont ce vin est issu est orientée plein Sud. Cela lui confère une situation privilégiée avec un ensoleillement optimal. Le sol, adossé sur les plateaux bourguignons, est composé de terres marneuses assez calcaires et très bien drainées du fait d'une pente assez importante sur le coteau.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Janvier 2010

Commentaire de notre oenologue

La robe a une teinte rubis clair avec des reflets grenat. Elle est limpide et brillante. Le bouquet s'ouvre tout de suite sur le cassis, la groseille l'humus et l'herbe fraîche. Elevé à 25% en fût de chêne français, il présente aussi un caractère de noisette et d'amande qui contribuent à sa jolie complexité aromatique. En bouche, les tanins sont friands, souples et discrets car bien mêlés. L'acidité est modérée et se perçoit plutôt sur la finale, au bénéfice de la fraîcheur. La texture est gourmande, gouleyante, ce qui justifiera une consommation assez rapide si l'on veut en profiter. Vin à boire dès à présent.

Conseil du sommelier

Ce vin pourra accompagner une terrine de lièvre, une noisette de marcassin et sa purée truffée, ou encore un filet de boeuf en croûte. Sur des fromages, il peut s'envisager sur un brie fermier, un salers bien affiné ou encore un morbier, fromage de caractère.