



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2007



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% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Juin 2008

Commentaire de notre oenologue

La robe est d'une teinte or blanc avec des reflets dorés bien brillants. Le nez est intense sur beaucoup de fruité. On y retrouve en effet des notes de fruits à chair jaune (pêche, abricot frais...), de fleurs et une discrète minéralité. Le boisé est volontairement très nuancé, il n'a ici pour but que d'amplifier l'onctuosité et la texture charnue. Ainsi, en bouche, l'attaque est certes ciselée, mais il y a beaucoup de rondeur en milieu de bouche. Pas mal de saveurs d'agrumes arrivent après un court instant dans la bouche, lui conférant une fraîcheur gourmande. La finale est très explosive de fruits blancs, de citron vert et de pierre à fusil ; elle est assez persistante et contribue très joliment au plaisir gourmand apporté par ce vin. A consommer dès à présent (2009/2010), voire un peu frais en été.

Conseil du sommelier

Ce vin se fondra parfaitement avec des cuisses de grenouilles, des escargots voire un Carpaccio de saumon à l'aneth. Il accompagnera également très bien un jambon persillé ou encore des fromages de type Roquefort, Chaource ou Comté affiné.