



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



BOURGOGNE PINOT NOIR 2008



Terroir

Cette cuvée est issue d'un assemblage du seul cépage Pinot Noir de plusieurs origines, principalement en Côte de Beaune sur les communes d'Aloxe-Corton, de Ladoix, de Savigny et de Beaune. Les terroirs sont tous argilo-calcaires avec une dominante de marne argileuse puisque situés en Côte de Beaune. Les parcelles sont situées plutôt en bas de coteau et en plaine. Les vignes ont en moyenne 40 ans autant dire en pleine force de l'âge !

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Octobre 2009

Commentaire de notre oenologue

Premier témoin de la très belle maturité des fruits de cette cuvée, la robe présente une couleur cerise noire, intense et foncée. Le nez est une explosion de fruits rouges mûrs, sans excès, et de vanille et réglisse. Il s'ouvre alors sur des notes poivrées et d'épices plus douces comme la cannelle. Cette concentration se retrouve dès l'attaque en bouche ou rien ne manque : chair, corps, aux tanins velours et soyeux. Le grain, la texture des tanins sont en harmonie avec l'acidité qui relève juste ce qu'il faut la fin de bouche et donne son côté aérien au vin. Solaire, gourmand, construit mais fruité, ce vin peut d'ores et déjà se boire dès à présent.

Conseil du sommelier

Il se fondra très bien avec un buffet de hors d'oeuvres varié, des charcuteries fines, ainsi que sur une volaille ou une pièce de boeuf grillée. Pensez également à des fromages, tel qu'un chèvre du Maconnais.