



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CHABLIS 2008



Terroir

Ce vin est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles situées sur les communes de Beine (6Km de Chablis), Lignorelles (principalement des coteaux exposés au Sud) et Chichée. Ce Chablis est issu de vignes de coteaux et de plateau pour environ moitié de l'assemblage. L'âge moyen des vignes est alors de 45 ans. Les sols ont tous une composante argilo-calcaire, la nature de la marne en sous-sol constitue leur différence ainsi que les épaisseurs des argiles de surface et leur niveau de densité. Ce calcaire est dit "Kimméridgien" et renferme des fossiles marins dans un ciment blanchâtre (fond de l'océan). C'est cette nature marine qui donne cette typicité unique aux Chablis.

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Juin 2009

Commentaire de notre oenologue

Le vin est de couleur or doré avec des reflets argentés. Le nez est expressif sur des premières sensations fruités, agrumes (citron vert), voire florales. Il s'ouvre ensuite sur des notes d'amende, de silex et même un peu iodées. C'est ainsi la minéralité typique du chablis qui prévaut. En bouche, l'attaque est acidulée et fraîche ce qui en fait un vin facile à boire. La finale se ressert un peu sur le côté coquillages et présente un bel équilibre entre rondeur et minéralité. Un millésime qu'on peut d'ores et déjà savourer et qui pourra ravir les plus patients jusqu'en 2011/2012

Conseil du sommelier

Il pourra accompagner très élégamment un consommé de langoustines, des escargots de Bourgogne, un rôti de veau ainsi que des fromages comme du fromage de chèvre sec, du Brie de Maux, et bien sûr, de l'Epoisses.

Température de service : entre 12 et 14 °C