



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CHEVALIER-MONTRACHET 2004

Grand Cru

Terroir

C'est l'un des quatre Grands Crus du village de Puligny Montrachet, en Côte de Beaune. Il coiffe le Montrachet en partie supérieure, d'une bande horizontale. Il s'étend sur un peu plus de 7 hectares.

La vigne repose sur un sol de nature argilo-calcaire et un sous-sol marno-calcaire. La surface est constituée de rocaille de marne et calcaire marneux sur le haut du coteau ; et de calcaire en bas de parcelle. Exposition Sud/Sud-Est.

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Février 2006

Commentaire de notre oenologue

La teinte est or blanc aux reflets verts dorés. Le nez s'exprime sur des notes minérales, de silex, mêlées à des notes de fruits blancs frais (poire, pêche blanche), de boisé toasté et grillé. L'attaque est tonique, sur les notes d'agrumes, citronnées, et le fruité qui ressort bien en bouche. La finale est toute en raffinement et en finesse avec un corps et un moelleux qui se mêlent à une minéralité remarquable.

Conseil du sommelier

A savourer sur une Raviole de homard, une feuilleté de blanc de turbot, ou encore sur de la langouste. Il se mariera également à merveille avec une simple poêlée de champignons des bois fraîchement ramassés après les vendanges, ou encore sur un Rocamadour.