



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## CORTON BRESSANDES 2007

Grand Cru



### Terroir

La vigne a plus de 60 ans, elle est cultivée sur un sol de pente importante, avec une composition d'argiles sur une marne calcaire. Elle est largement parsemée de cailloux.

### Cépage

100% PINOT NOIR

### Mise en bouteille

Juillet 2008

### Commentaire de notre oenologue

La robe est éclatante, profonde, aux nuances grenat et brillantes. Le nez est très expressif, intense et dévoile des arômes de cannelle, poivre, framboise et mûre. Il est accompagné par une touche boisée vanillée, légèrement toastée aux impressions de « sucré ». Les raisins ont alors transmis leur belle maturité naturelle, en témoignent ces odeurs de coulis de fraise, cacao et réglisse. Grâce à un élevage de 12 mois en fût de chêne aux grains très fins, le boisé est bien dosé et son impact aromatique est modéré. En bouche, l'attaque est onctueuse, sur des tanins riches et suaves. Ils confèrent une structure dense mais élégante et une texture équilibrée entre l'acidité et la sucrosité. On note la persistance de notes assez minérales et florales ; la finale est longue sur un joli grain de tanins et laisse à penser à un bel avenir pour ce Corton. C'est un vin dont vous pouvez envisager la consommation dans les mois/années qui viennent ; le potentiel de garde, lié aussi au millésime, semble plus incertain passé 2015.

### Conseil du sommelier

Se mariera bien avec gibiers, faisans, sangliers... et sur des desserts au chocolat comme par exemple un macaron au cacao et sa sauce trois chocolats