



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CORTON CHATEAU DE CORTON ANDRÉ MONOPOLE 2005

Grand Cru

Terroir

Marne argileuse, moyennement profonde. Parcelle en Monopole dans l'enceinte de notre Château de Corton André. Terre ocre assez caillouteuse.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Février 2007

Commentaire de notre oenologue

La robe est couleur cerise noire, brillante et limpide malgré l'absence totale de filtration. Le nez est très expressif sur des notes de liqueur de cassis, de fruits rouges bien mûrs : fraise, framboise... L'élevage de 18 mois en fut de chêne français exclusivement a contribué à rendre les tanins enrobés et velours tout en conférant des notes fumées, de pain grillé en belle harmonie avec la trame très fuité d'origine. En bouche, les tanins sont imposants, puissants et très bien équilibrés avec une acidité naturelle bien dosée. Leur texture présente un beau grain, noble, et ils présentent une persistance digne des plus grands vins de garde. Puissance et équilibre caractérisent vraiment amplement ce vin à oublier plusieurs années en cave.

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

