



PIERRE ANDRÉ  
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



## LADOIX 2007



### Terroir

Assemblage de plusieurs parcelles situées en milieu et bas de coteau. Les sols y sont argileux plutôt profonds, sur une marne argileuse.

### Cépage

100% PINOT NOIR

### Mise en bouteille

Septembre 2008

### Commentaire de notre oenologue

La robe est rubis intense avec des nuances grenat et cerise noire. Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs comme la mure, la myrtille, la cerise et révèle aussi une note assez solaire témoignant d'une belle maturité (importante pour le millésime). Le boisé est plutôt vanillé et confère une belle sucrosité. Une légère touche de pain grillé vient rehausser le côté floral. On l'aura compris, c'est là une assez belle complexité aromatique où la fraîcheur et la gourmandise dominant. En bouche, les tanins sont présents dès l'attaque ; ils sont mûrs et bien fondus car extraits en douceur et élevés 12 mois en fût de chêne (dont 20% de neuf). La texture est charnue avec un joli côté croquant qui rejoint l'aromatique évoquée par le bouquet. La finale est équilibrée et harmonieuse sur une persistance ronde et onctueuse. C'est un vin qui s'appréciera dans les quelques années qui viennent pour son apogée et que nous vous suggérons de boire d'ici fin 2010 pour profiter de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

### Conseil du sommelier

Ira très bien sur des viandes rôties ou en jus, sur une salade de chèvre chaud et bien sûr, sur des fromages à pâtes persillées.