



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



LADOIX CLOS DES CHAGNOTS 2007



Terroir

Le clos des chagnots est situé sur la commune de Ladoix, aux pieds de de la colline dde Corton. L'exposition est au Sud, sur une pente plutôt faible. Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans et sont issues de sélections massales et clonales. Le sol, de nature argilo-calcaire est constitué de limons et cailloux fortement calcaires. Ainsi, le drainage naturel y est favorable à une maturation assez précoce.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Septembre 2008

Commentaire de notre oenologue

La robe est rubis clair avec une belle brillance. Le nez s'exprime sur les arômes de fraise, cassis et groseille. Il s'ouvre rapidement sur une note florale et du registre végétal avec de belles nuances de rose séchée et d'herbe fraîche. La bouche est gourmande, friande avec un toucher de tanins soyeux et simple, sans excès d'extraction pour respecter l'intégrité du fruit. La texture est légère, l'acidité assez faible et bien mêlée aux tanins ;on retrouve alors une sorte de structure « sucrée », guimauve, très plaisante et qui le rend prêt à boire dès à présent.

Conseil du sommelier

C'est un vin qui accompagnera tout à fait un plat de charcuterie, une belle pièce de boeuf grillée ou encore une volaille et son jus. Il pourra également être servi avec des fromages affinés ainsi que sur un dessert comme un poire sirupeuse au vin ou encore le classique fondant au chocolat noir.