



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



MEURSAULT 2008



Terroir

Calcaire sur milieu et bas de coteau

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Septembre 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est or dorée avec des reflets argentés. Le nez s'exprime sur des notes de noisette grillée, de nectarine, de citron vert et de brioche toastée. Il est complexe et riche puisqu'il évolue à l'aération sur une pointe de pierre à fusil et de craie qui témoigne de sa belle minéralité. Issu de raisins bien mûrs, ce vin a été élevé 12 mois en fut de chêne français dont 25% de fût neuf, avec un batonnage modéré des lies afin de ne pas confondre rondeur et lourdeur. C'est donc par une attaque suave et capiteuse que l'on commence en bouche, puis le côté zest et ciselé apparaît pour durer jusqu'en fin de bouche. C'est un vin structuré, construit avec une belle pureté qui contribuent à son bel équilibre. La finale est joyeuse, tonique et dense, digne d'un vin que l'on pourra attendre un peu mais que les plus impatients pourraient déguster dès la fin 2010.

Conseil du sommelier

Foie gras, rôti de porc aux épices. Crustacés et volailles en sauce.
Fromages puissants, type Epoisses.