

HENRI PION

Corton Grand Cru

Le Rognet

Millésime : 2016

1650 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Corton grand cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



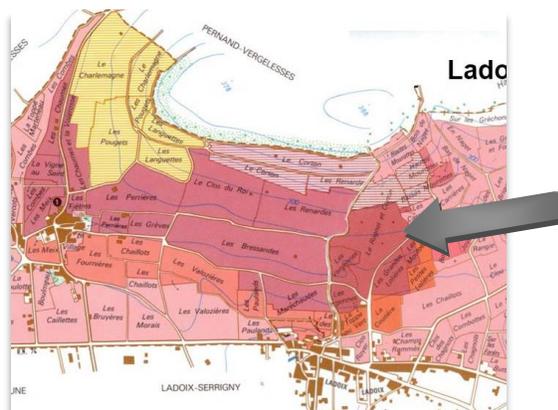
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



CORTON est à la fois le seul Grand Cru en rouge de la Côte de Beaune et celui au prix le plus accessible de Bourgogne. La célèbre colline de Corton dispose d'un sol unique dont la composition ne se retrouve nulle part ailleurs dans la région. Quant au fameux Grand Cru blanc Corton-Charlemagne, il provient des vignes situées au sud et à l'ouest de la colline. Surface de l'AOC : 100,5 ha (dont 98% de rouges).



AIRE DE PRODUCTION: « Le Rognet » désigne une parcelle située à mi-hauteur de la colline, sur la partie nord de l'aire d'appellation qui appartient à la commune de Ladoix-Serrigny. Les vignes sont âgées de 50 ans.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, éraflés et vieillissent en fûts de chêne français durant 15 mois d'un ou deux vins. Pas de collage, filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis profond. Les arômes sont d'une élégance rare. Nez fin et délicat sur les fruits noirs alliant maturité et fraîcheur. Une bouche aérienne sans perdre de vue la trame tannique présente et soyeuse. Ce vin rappelle plus le style d'un Chambolle-Musigny que celui du Corton classique.

POTENTIEL DE GARDE: Peut se boire dans sa jeunesse après un passage en carafe. On peut le conserver jusqu'à 15 ans ou plus.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18 °C