

HENRI PION

Corton Grand Cru

Les Chaumes

Millésime : 2014

300 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Corton Grand Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



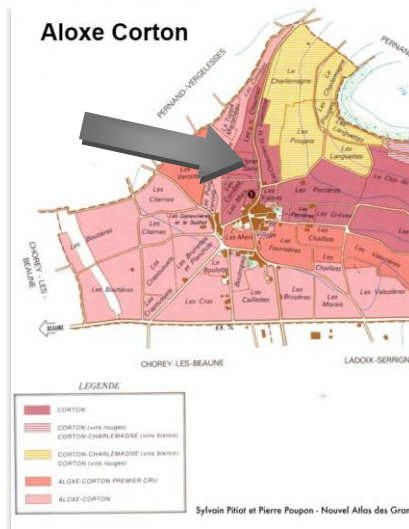
Henri Pion s.a.s.

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 de la colline. Surface de l'AOC : 100,5 ha (dont 98% de rouges).



AIRE DE PRODUCTION: Le climat « *Les Chaumes* » désigne une parcelle située au sud de la célèbre colline du Grand Cru, voisine des vignes de Corton-Charlemagne plantée sur une pente idéalement orientée plein sud.

TECHNIQUES: Les raisins sont récoltés manuellement, éraflés et vieillissent en fûts de chêne français pendant 18 mois. Pas de collage, filtration douce et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rouge rubis grenat, le nez dévoile des arômes sur les fruits rouges frais avec des touches d'épices. La bouche est ample et solaire avec de délicates notes d'élevage.

Un vin intense avec de la matière et une longueur incroyable, un beau souvenir !

POTENTIEL DE GARDE: A boire après 5 à 7 ans, jusqu'à 15 ans de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18° C