

HENRI PION

Corton Grand Cru

Le Rognet

Millésime : 2015

1350 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Corton grand cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



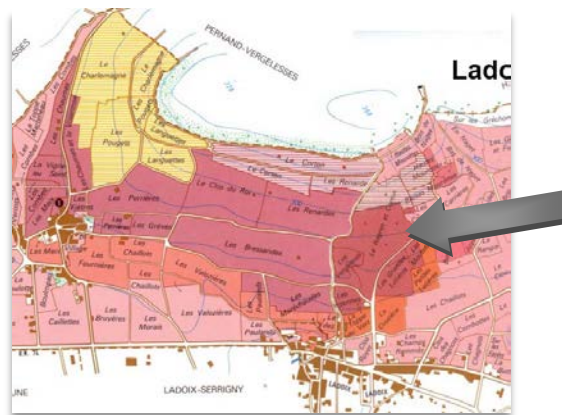
Henri Pion s.a.s.

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.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, éraflés et vieillissent en fûts de chêne français durant 18 mois. Pas de collage, filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis profond. Les arômes sont d'une élégance rare. Attaque sur la rondeur et la gourmandise des cerises noires avec de légères notes grillées. Les jeunes tanins s'avèrent relativement fondus et procurent une sensation en bouche des plus charmeuses. 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