

Corton Le Corton 2023

Grand Cru



Date d'acquisition : 1909

Les premières traces de vignes sur la commune d'Aloxe-Corton remontent au II^e siècle avant J.-C. Plus tard, le Corton deviendra le vin préféré de Charlemagne. Au XIX^e siècle, l'écrivain français Guy de Maupassant, évoquant son mode de vie hédoniste, le qualifia de « roi des bons vivants », contribuant ainsi à sa renommée. Seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, le Corton est également le seul Grand Cru de la Côte d'Or à être divisé en sous-climats. Le Corton désigne la parcelle historique qui a donné son nom à l'appellation.

Profil de dégustation

Bouquet opulent associant fruits rouges, fruits noirs, épices et délicates notes fumées. Ample et généreux en bouche, il s'exprime avec distinction. Un grand vin racé, doté d'un excellent potentiel de garde.

Expertise

Vendanges

7 & 8 septembre 2023

Vinification

Vendanges entières : 40 %

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 40 %

Terroir

Sol

Argilo-calcaire avec trace de fer.



Pinot noir



10 ans ou plus

Potentiel de garde



17°C à 18°C

Température de service



Certification biologique
et conversion
biodynamique en cours



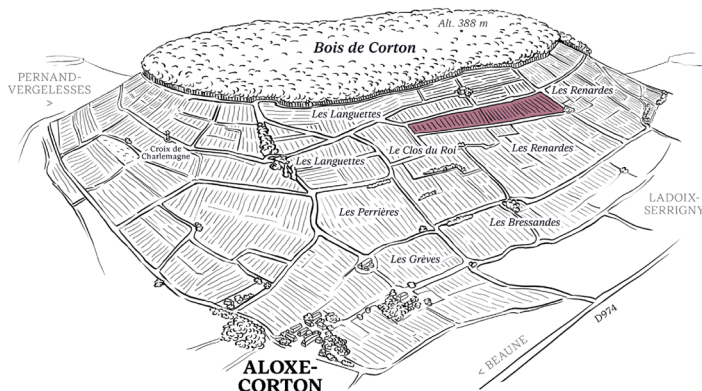
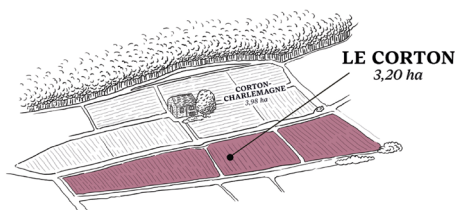
Est

Exposition



3,2 ha / 90 ha

Surface



Notes du vigneron

Le climat Le Corton est unique de par sa situation plein est en altitude, un endroit avec le vent du nord qui garde la fraîcheur du fruit, peu de maladie, on peut attendre sereinement une parfaite maturité. La nature du sol unique sur la colline donne beaucoup d'élégance et un caractère floral. Notre Corton est abordable même jeune.