

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —

Corton Grand Cru

AOP Corton Grand Cru, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Porte d'entrée de la Côte de Beaune en venant du nord, la colline de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses et accueille les Grands Crus Corton (presque exclusivement rouge) et Corton-Charlemagne (blanc). Le vignoble orienté sud-est à sud-ouest s'étage entre 250 et 330 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte.

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (45% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 16-17°C.
Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

DÉGUSTATION

Le bouquet intense associe harmonieusement des arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) à de délicates touches grillées et vanillées.
A la fois charpenté et opulent, ce vin offre beaucoup de sensualité et une longue finale sur le fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Carré d'agneau rôti aux herbes.
Accord atypique : Raviolis au foie gras et à la mangue.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

