



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

LE CORTON

Grand cru

Les premières traces de vignoble sur la commune d'Aloxe-Corton remontent au II^e siècle avant Jésus-Christ. Plus tard, le Corton sera le vin favori de Charlemagne. Au XIX^e siècle, l'écrivain Guy de Maupassant contribuera au développement de sa réputation en le qualifiant de "roi des bons vivants" dans son célèbre roman "Bel ami". Unique Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, Corton est également le seul Grand Cru de Côte d'Or à se diviser en sous-climats. " Le Corton " désigne la parcelle historique ayant donné son nom à l'appellation Corton.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet profond aux notes de fruits rouges et noirs et d'épices mariées à quelques touches fumées. Charpenté, riche, il s'exprime avec distinction. Un grand vin racé, doté d'un excellent potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Venaison, faisan, bécasse, fromages à saveur corsée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans et plus

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, le cuvaison peut durer de 18 à 21 jours.

ÉLEVAGE : 12 à 14 mois en fûts de chêne de France, avec 40 à 50% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes idéales. Grâce à une hygrométrie naturelle et à des températures constantes, ce Grand Cru jouit dès son plus jeune âge d'un environnement parfaitement adapté à un vieillissement serein.

LE VIGNOBLE

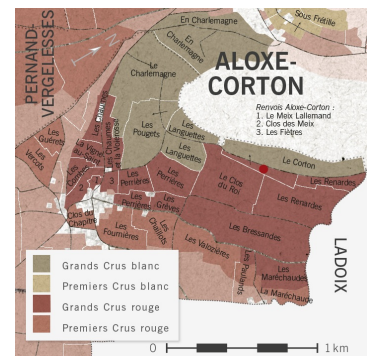
CÉPAGE : Pinot Noir

EXPOSITION : Est

SOL DE L'APPELLATION : Argilo-calcaire caillouteux

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 90.25 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 3.55 hectares



Château de Beaune - 21200 Beaune - France
www.bouchard-pereetfils.com - contact@bouchard-pereetfils.com - Tél. +33 (0)3 80 24 80 24

