

# CORTON GRAND CRU ROUGE



**Cépage:** Pinot Noir 100%

**Dégustation:** Nez très intense sur les fruits rouges et les épices. En bouche, très structuré, très puissant, gagnera en finesse avec les années.

**Vigne:** Biologique



**Vinification:** Vendange manuelle, fermentation et élevage en fût de chêne pendant 15 mois

**Conseil:** Fromage / viande rouge / gibier

**Garde:** Attendre 2/3 ans, maximum 10 ans