



CORTON LES MARÉCHAUTES

Grand Cru
2015

Parcelle

Appellation : CORTON Grand Cru
Cépage : Pinot Noir
Superficie : 0,40 Ha
Date de plantation des vignes : 1974 et 1979
Orientation : Est
Couleur : Rouge

Terroir

De mi-côteau inférieur, sous les Corton "Bressandes" et à côté des Corton "Vergennes", c'est un terroir calcaire peu profond exposé plein Est, il obtient des maturités précoces.



Dégustation

On trouve beaucoup d'élégance dans ce vin qui a la particularité de pouvoir se goûter jeune. On le dit féminin pour sa finesse et sa fraîcheur mais aussi pour sa construction douce et sa texture de velours.

Même s'il est tentant de le boire dans sa 3ème ou 4ème année, il est préférable de le garder 8 à 15 ans.

Millésime

Un millésime sans doute exceptionnel est en gestation. L'été fût caniculaire avec des passages pluvieux plutôt abondant en août.

Nous vendangeons du 1er au 12 septembre d'une maturité idéale et dans un état sanitaire parfait.

Le Chardonnay est déjà très expressifs avec des notes de fruits d'été, il s'équilibre par une incroyable fraîcheur et richesse en bouche.

Le Pinot a des couleurs intenses et brillantes, millésime déjà gourmand aux notes de fruits rouges (mûrs) et des tanins soyeux et ronds, qui se révélera au fil des années.