

CORTON BRESSANDES GRAND CRU



- ▶ Superficie 60 ares 58
- ▶ Encépagement Pinot Noir Fin
- ▶ Exposition Est / Sud-Est
- ▶ Altitude 350 mètres
- ▶ Densité 10 000 pieds à l'hectare

- 60 ans Âge de la vigne
- argilo-calcaire Sous-sol
- 3 000 bouteilles Production
- selon millésime, de 7 à 12 ans Temps de garde

Sous le béret de la montagne de Corton, en milieu de coteau, les Bressandes auraient appartenu à 3 vieilles filles venues de la Bresse. Le Corton est le seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune. Ce vin puissant, sait réserver, à qui veut bien attendre, des trésors d'élégance et de complexité. Il a la chair ferme et vigoureuse avec des accents floraux. Il accompagne tous les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages.

