

CORTON Grand Cru Les Renardes



Appellation : Corton Grand Cru

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 42 ans.
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Vendanges** : manuelles et tri sélectif sur table de tri dont une vibrante
- **Vinification** éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
- **Elevage** : 16 à 18 mois en fût de chêne français dont 50 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Robe grenat intense et brillante.** Nez dense et complexe aux arômes de fruits noirs et champignons des bois. Une bouche puissante, charnue et équilibrée avec des tanins fins, élégants et une belle persistance.

Appellation : Corton Grand Cru

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** : 42 years.
- **Soils** : clay-limestone
- **Harvesting** : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- **Vinification** : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins 18 to 20 days according to vintages.
- **Maturing** : 16 to 18 months in French oak barrels, of which 50 % are new. Bottled by us at the winery.
- **An intense garnet-red and brilliant color.** The nose is dense and complex with black fruits and wood mushrooms aromas. The mouth is powerful, crunchy and balanced with fine and elegant tannins, and lingering.