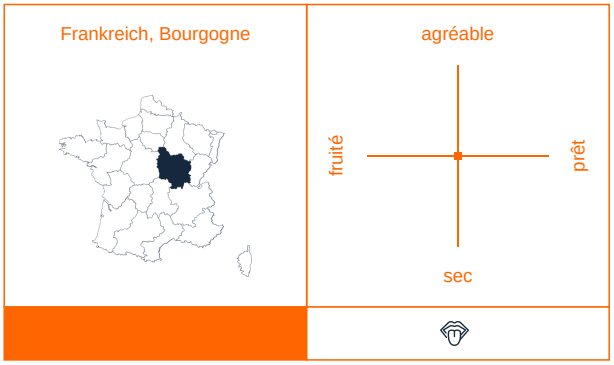
CORTON GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2018



Le plus fascinant dans le coteau visible de loin de Corton est que ce terroir exceptionnel est capable de donner tout à la fois des vins rouges puissants et corsés et des vins blancs remarquablement structurés. Les sols ocres, ferreux sont réservés au Corton rouge. Exposé au sud-est, le vignoble du Grand Cru CORTON est situé tout au sommet du coteau, à la limite de la forêt. Le terrain est maigre et perméable, de sorte que les racines doivent plonger profondément dans le sol pour atteindre les réserves deau. Un grand Corton comme celui de JOSEPH DROUHIN a besoin de temps pour exprimer pleinement son potentiel. Il développe au bouquet une palette aromatique subtile et élaborée. Cest le mariage harmonieux dune matière délicate et dune acidité bien équilibrée qui fait la grandeur de ce Grand Cru persistant et parfaitement proportionné, qui promet de suprêmes délices.



Pinot Noir

Maturité optimale: 7 - 12 Années

Pendant 14 à 18 mois en pièce (fût de chêne français dune capacité de 228 litres)

plats mijotés, fromages, lièvre, faisan

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner