



Corton Grand Cru

Le Rognet

Cépage : 100% Pinot Noir

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny

Surface : 0.25 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Vin à la robe rouge profond. Le nez se développe sur une trame de fruits noirs (cassis, myrtille). La bouche est ample et généreuse.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Tournedos Rossini, carré de porc poêlé



Corton Grand Cru

Le Rognet

Location of the plot : Ladoix-Serrigny

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.25 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics : Wine with a deep red color. The nose develops on a frame of black fruits (blackcurrant, blueberry). The palate is full-bodied and generous.

Keeping : more than 10 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Tournedos Rossini, pan-seared rack of pork