



Corton Grand Cru

Les Renardes

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 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 : Une belle robe rouge velours. Des notes animales, de cuir et de fruits noirs. L'amplitude et la puissance en bouche rendent dégustation très intense. Un vin qui se bonifiera grandement avec le temps.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Joue de bœuf confite, magret de canard rôti, tagliatelles aux truffes



Corton Grand Cru

Les Renardes

Location of the plot: Aloxe-Corton

Grape variety: 100% Pinot Noir

Surface: 0.15 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 : A beautiful red velvet dress. Animal, leather and black fruit notes. The amplitude and power in the mouth make the tasting very intense. A wine that will improve greatly over time.

Keeping: more than 10 years

Serving temperature: 14 – 17 ° C

Food & wine pairing: Confit beef cheek, roasted duck breast, tagliatelle with truffles