



Corton Grand Cru Les Renardes

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton
/ 47,076898 – 4,868757

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

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
/47,076898 – 4,868757

Grape variety: 100% Pinot Noir

Surface: 0.15 hectares

Culture: Reasoned

Harvest: Manual

Aging: 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of
which are new)

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