



Corton Clos du roi Grand Cru

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.34 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 violine. Un bouquet expressif de fruits et de fleurs, sublimé par des notes poivrées. Une bouche intense et structurée. Un vin à faire vieillir dans sa cave pendant des années.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Pintade aux morilles, lapin ou canard rôti, fromages



Corton Clos du roi Grand Cru

Location of the plot : Aloxe-Corton

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.34 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 purple dress. An expressive bouquet of fruits and flowers, sublimated by peppery notes. An intense and structured palate. A wine to age in its cellar for years.

Keeping : more than 10 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Guinea fowl with morels, roast rabbit or duck, cheese