



CORTON CLOS DU ROI Grand Cru 2015

Parcelle

Appellation : CORTON Grand Cru
Cépage : Pinot-Noir
Superficie : 0,38 ha
Date de plantation des vignes : 1961 et 1985
Altitude : 300 m
Orientation : Plein Est
Couleur : Rouge

Terroir

Très proche des CORTON "Charlemagne", c'est un terroir de haut de côteau, très pentu et constitué de marnes argilo-calcaires contenant un peu de sable. C'est aussi un terroir à maturité tardive et qui par son côté drainant permet aux raisins de ne pas pourrir dans la dernière phase de maturation.



Dégustation

Les faibles rendements de cette parcelle donnent une forte intensité au vin bâti sur des tannins fins. Sa minéralité engendre la complexité, la finesse et des arômes nobles. Vin de collection, il mérite une longue garde. Il récompensera le connaisseur patient.

Millésime

Un millésime sans doute exceptionnel est en gestation. L'été fût caniculaire avec des passages pluvieux plutôt abondant en août. Nous vendangeons du 1er au 12 septembre d'une maturité idéale et dans un état sanitaire parfait.

Le Chardonnay est déjà très expressifs avec des notes de fruits d'été, il s'équilibre par une incroyable fraîcheur et richesse en bouche.

Le Pinot a des couleurs intenses et brillantes, millésime déjà gourmand aux notes de fruits rouges (mûrs) et des tanins soyeux et ronds, qui se révélera au fil des années.