



CORTON CORTON BLANC Grand Cru 2015

Parcelle

Appellation : CORTON Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface de production : 0,6 ha sur 3 parcelles

Orientation : Sud, Sud Est

Terroir

Sol : Assemblage de 80% de Corton Bressandes (le haut de trois parcelles), 15% de Corton Chaumes, 5% de Corton Renardes.

La particularité de ce Corton blanc est d'être planté en Chardonnay sur des terres normalement destinées au Pinot Noir.

Exposition et altitude : Sud et Sud Est, mi coteau et haut de coteau pour le Corton Renardes



Dégustation

Un chardonnay original provenant principalement de sol à pinot noir donc assez rond et sur les fruits jaunes (pêche abricot) et une note de miel. Aucun fut neuf ni batonnage donc très élégant et frais en finale.

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.