



## CORTON LES BRESSANDES

Grand Cru  
2015

### *Parcelle*

Appellation : CORTON Grand Cru  
Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 1,12 Ha  
Age moyen des vignes : 35 ans  
Orientation : Est  
Couleur : Rouge

### *Terroir*

Cette cuvée provient de 4 parcelles situées à mi-côteau réparties de façon homogène sur toute l'appellation. Les terres sont profondes et composées à parts égales de calcaire et d'argile, ce qui donne au vin un bel équilibre et une grande longueur en bouche. C'est un terroir très représentatif de l'appellation CORTON.



### *Dégustation*

Ici, le terroir s'exprime avec force mais le vin reste élégant bien que puissant. Belle sensation d'opulence et de rondeur, avec une finale très persistante et encadrée par une structure tannique fine mais bien présente. On lui trouve des côtés sous-bois dès sa prime jeunesse. Avec l'âge, il s'oriente vers des saveurs plus sauvages.

### *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.