



Comte Senard



CORTON GRAND CRU "Les Perrières"

On lui reconnaît toutes les caractéristiques du Corton, avec sa touche d'originalité, du fait de sa proximité avec le Corton Charlemagne : séduisant par sa richesse et son velours.

Cépage Pinot Noir

Elevage 16 mois en fût de chêne. 40% fûts neufs.

Dégustation

Nez complexe, ample et mûr sur des notes fruitées (groseilles, myrtilles, kirsch). Une bouche structurée et franche qui s'allonge et laisse place à une minéralité évidente et enthousiasmante. Un vin d'une grande pureté, plein de charme et de charisme.

Potentiel de Garde 5-15 ans

Accords mets / vins

Volaille, Viandes en sauce, Fromages à pâtes cuites.
Petit gibier.

Domaine Comte Senard

Les Meix, 1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton, France
domainesenard.com | office@domainesenard.com | +33 (0)3 80 26 40 73