

CORTON BRESSANDES GRAND CRU



➤ Superficie	60 ares 58	60 ans	Age de la vigne
➤ Encépagement	Pinot Noir Fin	argilo-calcaire	Sous-sol
➤ Exposition	Est / Sud-Est	3 000 bouteilles	Production
➤ Altitude	350 mètres	selon millésime, de 7 à 12 ans	Temps de garde
➤ Densité	10 000 pieds à l'hectare		

Sous le béret de la montagne de Corton, en milieu de coteau, les Bressandes auraient appartenu à 3 vieilles filles venues de la Bresse.

Le Corton est le seul Grand Cru rouge de la Cote de Beaune.

Ce vin puissant, sait réserver, à qui veut bien attendre, des trésors d'élégance et de complexité. Il a la chair ferme et vigoureuse avec des accents floraux.

Il accompagne tous les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages.