



Corton Grand Cru "Clos du Roi" 2018

AOC Corton Grand Cru, "Clos du Roi",

LE MILLÉSIME

484 bouteilles, 36 magnums et 6 jéroboams ont été produits pour le millésime 2018.

SITUATION

0,30 ha de vignes plantées en 1956.

Ce climat se situe dans le mi-coteau de la colline de Corton avec une exposition Sud-Est.

TERROIR

Le sol est caillouteux, marneux et riche en oolite de fer.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 25% de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce.

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Un vin d'une complexité et de détails, suite d'une lente fermentation. Cette cuvée montre un bel équilibre entre la concentration des pinots nuitons et la souplesse élégante des Beaune. La bouche est gourmande avec des fruits noirs (cerise, mûre) et des tanins très soyeux. Un vin puissant et élégant, qui mérite d'être attendu en cave au minimum 3 à 4 ans et plus pour ceux qui savent être patients.

