

THIBAUT LIGER-BELAIR
NUITS-SAINT-GEORGES
CÔTE D'OR

Corton Grand Cru "Les Renardes"

AOC Corton Grand Cru, Bourgogne, France



SITUATION

0,30 ha de vignes plantées en 1956.

Ce climat situé dans le mi-coteau de la colline de Corton, exposition sud-est, est considéré comme l'un des climats les plus prestigieux de Corton.

TERROIR

Ces vignes poussent sur un sol très calcaire sur le bas du coteau et beaucoup plus argileux dans le haut, ce qui est plutôt le contraire sur le reste de la Côte de Beaune. Cette particularité est dû à une faille calcaire qui se trouve sur le milieu de la parcelle et qui fait réapparaître le calcaire de la roche mère de façon plus importante sur la partie basse du coteau des Renardes.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40 % de vendanges entières.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce et peu de Pigeages.

ÉLEVAGE

60% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Toujours d'une grande fraîcheur grâce à la forte présence du calcaire dans les sols, c'est un vin racé et puissant avec beaucoup de profondeur. Long en bouche, des arômes de fruits noirs (myrtille, cassis) et d'épices sont présents avec des tanins soyeux. Ce vin possède une structure très équilibrée et une bonne extension de saveurs en fin de bouche.

