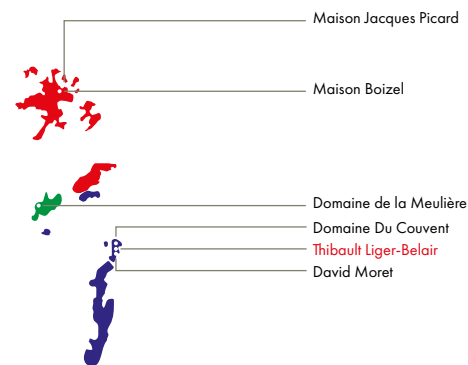




# Corton Clos Du Roi

2020



## Regione

0,30 ettari di vigneti piantati nel 1956. Questo climat si trova a metà del pendio della collina di Corton con un'esposizione a sud-est. Il terreno è sassoso, marnoso e ricco di oolite ferrifera.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



## Vinificazione

Il 25% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



750 ml



## Affinamento

Il 50% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un affinamento della durata di 20 mesi.



**Grado alcolico** 13,5% Vol



Al palato presenta piacevoli note di amarena con deliziosi tannini che inizialmente sono intensamente setosi.



Si abbina perfettamente a piatti a base di selvaggina, come il capriolo o il fagiano, arrostiti di carne rossa, filetto di manzo al tartufo e formaggi stagionati, come il Comté o il Beaufort. Anche risotti ai funghi porcini o piatti con riduzioni al vino rosso ne esaltano le caratteristiche.

