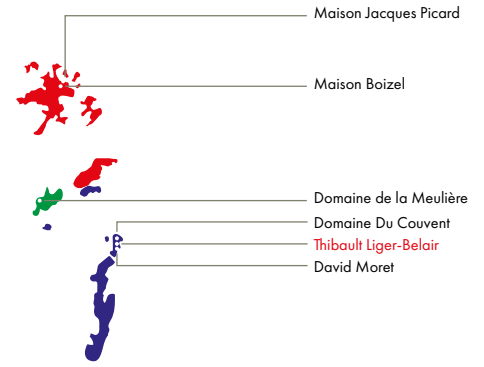




Corton Grand Cru “Les Renardes”

2021



Regione

0,30 ha di vigneti piantati nel 1956. Questo climat, situato a metà pendio della collina di Corton con esposizione sud-est, è considerato uno dei climat più prestigiosi di Corton.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Il 40% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 60% nuove. Il periodo di affinamento è di 20 mesi.



Grado alcolico 13,5% Vol



Il vino si presenta vivace, sia al naso con diversi frutti rossi e note speziate, sia al palato, grazie alla forte presenza di calcare nel terreno. È elegante e potente, con una grande profondità.



Si abbina perfettamente a piatti strutturati e saporiti. Ideale con carni rosse alla griglia, arrosti di selvaggina, o formaggi stagionati. Per un tocco raffinato, si può accostare a un risotto ai funghi porcini o a un'anatra all'arancia.



750 ml

