CORTON RENARDES
GRAND CRU

Denominazione: Corton Grand Cru
Località: Renardes
Uve: Pinot Nero
Superficie: 38 parcelle
La vigna: Vecchia vigna con viti di oltre 40 anni di media, piantata con una selezione fine di Pinot noir

La Montagne de Corton riunisce i villaggi di Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses, tra la Côte des Pierres (a sud della Côte de Nuits, dove le viti si mescolano con le cave di pietra di Comblanchien) e Savigny-lès -Beaune (a nord della Côte de Beaune). Il suolo: Il Corton Renardes varia da 280 a 340 m di altitudine, con un'esposizione a sud-est. Il pendio, variabile, è di solito abbastanza forte. Il terreno di questa vigna è un terreno calcareo marrone, su calcare del Bathoniano (Giurassico medio)

Vinificazione: : Le uve, raccolte e selezionate manualmente vengono diraspate e pressate al 100%. La fermentazione viene avviata rapidamente
(nessuna macerazione pre-fermentativa).L’estrazione degli aromi, dei tannini e la colorazione è naturale (nessun enzima, nessuna estrazione forzata da riscaldatori esagerati) ed è costituita unicamente da follature. La fermentazione dura circa 12-14 giorni. Vino di cantina e prima
spremitura vengono assemblati, travasati e messi in barriques. Il Corton Renardes matura in barriques, nuove per il 50% con legni di quercia delle
foreste di Bertranges e di Troncais. L'invecchiamento richiede 15-18 mesi; il vino viene quindi imbottigliato con una filtrazione molto leggera.

Il vino: Dal colore molto intenso rosso-violaceo, al naso si annuncia con forti
sentori di frutti neri, il suo bouquet si esprime su accenti fruttati (mirtillo, ribes, kirsch) o fiorito (viola), evolvendo verso sottobosco, cuoio, pelliccia, pepe, liquirizia. In bocca è potente, ricco di tannini. È il prototipo di un vino potente, ricco e robusto che ha bisogno di

tempo per mostrarsi lungo e elegante. Eccellente vino da conservazione (dai 4 ai 12 anni).

Solida e opulenta, la denominazione Corton è una figura emblematica della Borgogna, con grande complessità, un connubio impressionante fatto di sensualità e struttura. Per questo motivo, i formaggi intensi con crosta lavata e formaggio blu lo domeranno. Ma è indubbiamente con carni forti che la denominazione Corton si presterà meglio alle confidenze, giocando sullo stesso registro, quello della forza e dell'intensità aromatica: con un pezzo di carne, arrosto o grigliato, e tutta la selvaggina, da piuma e da pelo, arrostita, brasata e ovviamente in salsa.
Temperatura di servizio: da 14 a 16 ° C.