



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Située au pied du Mont Corton juste au-dessus du village de Ladoix-Serrigny, cette vieille vigne est contiguë au Grand Cru des Corton Maréchaudes et a été plantée à la même période. C'est un doux coteau orienté plein Est. La parcelle est cultivée en lutte raisonnée depuis plus de 10 ans. Vieille vigne d'environ 65 ans.*



Pinot noir



Vendanges manuelles sélectionnées sur table de tri. Contrôle des températures. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte de 18 jours avant un pressurage pneumatique.



Elevage en fûts de chêne, durant 17 mois.



Argile, marne et calcaire.

## DÉGUSTATION

La robe sombre est soutenue et brillante. Le nez frais et concentré est séducteur; il exprime immédiatement la pureté et la complexité de sa très belle origine. En bouche, il exhale des notes de kirsch, de mûre et de cassis avec aussi une poussée animale épicée le tout enrobé dans une sucrosité qui lui vient de sa concentration. La richesse et l'élégance de ce vin explosent immédiatement en bouche. On retrouve tous les éléments du grand vin à la fois riche et délicat. Il restera jeune et tonique pendant 5 ans pour laisser ensuite laisser place à plus de complexité.



Peut être conservé entre 8 et 10 ans.  
Température de service idéale : 15-16°C.



Ce vin est l'idéal compagnon de la bonne cuisine qu'elle soit traditionnelle ou plus contemporaine. En fonction de l'âge on l'adaptera mais il ne décevra jamais, c'est le signe d'une grande bouteille.