



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Le Corton Grand Cru représente une figure emblématique de la Bourgogne. Son vignoble unique forme un amphithéâtre et son exposition sud-est/sud-ouest est peu fréquente dans la Côte et explique notamment la typicité de ce vin.



Chardonnay



Vendanges manuelles.
Pressurage pneumatique lent. Débourage et début de fermentation en cuve inox.



Vinifié et élevé dans nos chais à Beaune.



Le sous-sol, néolithique et bioclastique est accompagné de marnes calcaires en bancs.

DÉGUSTATION

Ce cru, rare en blanc, se pare d'une robe limpide d'or blanc aux reflets verts. Le nez fin et distingué révèle doucement un complexe mélange d'agrumes, de beurre, de vanille, d'épices et de silex. Le vin est pur, droit et net. La bouche est ample, vivante et racée. On remarque aussi sa longue persistance en bouche.



Servir entre 12 et 14°C.



À déguster avec toute la grande et noble cuisine. Mais c'est aussi un apéritif merveilleux. Il se mariera tout naturellement avec les fruits de mer et les écrevisses, les poissons. Sans oublier les fromages de chèvre.