



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune Le Corton est récolté sur les villages d'Aloxe-Corton et de Ladoix. Notre Corton Maréchaudes, exposé plein-Est en coteau, est situé sous le climat des Corton Bressandes. C'est un des Cortons les plus appréciés par la combinaison des arômes de fruits et d'épices qu'offre son terroir.*



Pinot noir



Vendanges manuelles.  
Tri sélectif manuel sur table en cuverie. Egrappage puis cuvaison thermo-régulée avec un pigeage quotidien.



Elevage en fûts de chêne pendant 19 mois.



Sol argileux qui recouvre des marnes calcaires dans un environnement très protégé.

## DÉGUSTATION

C'est un vin complexe qui se caractérise par une grande finesse. Sa robe brillante rubis aux reflets sombres est suivie par un nez expressif de fruits rouges, de sous bois et de fines épices. L'ensemble est séducteur et très élégant. La bouche est friande et dévoile des notes de cassis, de groseille, de mûre et de cerise. Cette bouteille d'exception va demander un peu de patience pour se développer avec le temps et offrir ensuite son vrai potentiel.



À garder entre 10 et 15 ans.  
Service à 15-16°C.



Cette grande bouteille dans quelques années, pourra accompagner les plats les plus traditionnels de la grande gastronomie : Viandes et gibiers en sauces, gibiers et plats mijotés, et bien entendu les fromages.