

MAISON
Albert Brenot

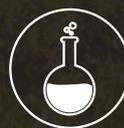
DEPUIS 1849



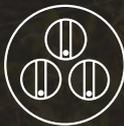
Situé à quelques kilomètres de Beaune (6km), ce village est une des communes hôtes, des grands Crus de Corton et Corton Charlemagne. Les Fichots est le plus beau climat classé en 1er cru avec celui de l'île-des-Vergelesses. Cette parcelle est âgée de 55 ans.



Pinot noir



Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte assez longue. 19 jours avant le pressoir pneumatique. Pigeage manuel quotidien.



Elevage en fûts à 100% durant 14 mois.



Calcaires marneux, la vigne en léger coteau, est orientée à l'Est, sa surface est de 1 Ha 10.

DÉGUSTATION

La robe d'un rouge vermillon sombre est brillante et soutenue. Les arômes exhalent les nuances de fruits noirs et rouges (kirsch, framboise et mûre) soutenus par des tanins fins et fondus. Des notes légèrement épicées et animales se développeront avec le temps tout en laissant la place au terroir original de ce 1er Cru. La bouche est à la fois charnue, tendre, complexe et élégante sur des tanins et un équilibre, gages d'une bonne capacité de vieillissement. C'est un vin toujours élégant et équilibré.



À boire ou à garder jusqu'à 15 ans.
Température de service idéale : 15-17°C.



Idéal pour toutes les viandes (blanches ou rouges) rôties ou grillées, gigot d'agneau, rôti ou filet de bœuf, grillades ou rôtis de porc, filet mignon de veau, poulet rôti, mais aussi une très grande variété de fromages.