

CORTON GRAND CRU

« LES GRANDES LOLIERES » 2017

Domaine Bertagna



Situation : Domaine de 17 hectares situé à Vougeot, tout proche du célèbre château Clos Vougeot. Le domaine est dirigé par Eva Reh-Siddle, épaulé par Stéphanie Poisier ; l'équipe est complétée par Arnaud chef de vigne et Denis aux manettes à la cave... Le Domaine Bertagna produit aujourd'hui 18 appellations parmi lesquelles 5 Grand Cru et 8 Premier Cru, 2 Village et 3 Générique. Les vignes sont cultivées selon les principes de la culture biologique.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire, 25 ares

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2023-2033.

Observations : Le nez se dévoile sur un registre complexe, avec des notes de cerises, de fleurs et d'épices. En bouche, l'attaque est crémeuse, avec un fruité gourmand et des tanins souples. En milieu de bouche, une mâche un peu plus intense et racée s'installe, avec des tanins qui sont sous l'emprise maîtrisée de l'élevage, soutenu par quelques notes d'épices douces. Affichant déjà une fraîcheur de fruit et une matière de très belle qualité. Un vin équilibré, dont la finition est énergique et tendue.

Ce Grand Cru est synonyme de vin de rêve dans l'esprit de tous les amateurs de Bourgogne ! Un moment d'exception à savourer dans un climat intimiste !

Attention, gros potentiel de garde.

Quelques accords : Côte de Bœuf maturée, Onglet de Veau au jus de truffe...

