



*Desfontaine Frères*

*Fiche Technique*

## CORTON GRAND CRU – « LE ROGNET »

### LE VIN

Type de sol : Argilo-calcaire sur des Calcaires oolithiques

Exposition : Est/Sud-Est

Altitude : 270m

Cépage : Pinot Noir

Age de la vigne : 60 ans

Superficie : 0,30 Hectares

Rendement Moyen : 35Hl/Ha

Rendement moyen : 600 bouteilles

### LE VIN

#### *Elaboration*

Vinifications :

Deux pièces, seulement deux pièces !

Autant dire que c'est un travail d'équilibriste de vinifier un si petit volume en rouge. En effet l'étape de la macération dans une si petite cuve demande une attention toute particulière et d'essayer d'oublier qu'on a entre les mains des raisins de Grand Cru !! La réussite de cette cuvée a été la simplicité et la rigueur. 50% de grappes entières, pigeages à la main. Peu de trituration. Pressurage dans un petit pressoir vertical manuel et le tour est joué ! L'élevage s'est fait sans fûts neufs car l'équilibre est de mise.

#### *Dégustation*

Ce nectar présente un nez intense de fruits noirs, d'épices complétés d'une fine robe boisée. En bouche il se montre ample, rond, étoffé, bâti en finesse sur des tanins souples et s'achève sur une jolie note épicée.

#### *Accords Met/Vin*

Sachez l'apprécier tant pour sublimer un grand dîner de fête en famille qu'autour d'un cassoulet avec un ami, « simplement ».