

CORTON GRAND CRU



Appellation : Corton Grand Cru

- **Encépagement** : Chardonnay
- **Age des vignes** : 23 ans.
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Vendanges** : manuelles, et tri sélectif
- **Vinification** pressurage en vendange entière, fermentation alcoolique puis malo lactique réalisées en fût de chêne français neuf. Batonnage léger.
- **Elevage** : sur lies 14 à 16 mois, collage. Mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Robe d'un bel éclat or vert.** La complexité aromatique exprime une large palette avec des notes de poire, d'abricot, de noisette grillée. La bouche est riche et dense rehaussée par la minéralité. Un vin raffiné et équilibré.

Appellation : Corton Grand Cru

- **Vinestock** : Chardonnay
- **Age of vines** : 23 years old.
- **Soils** : clay-limestone
- **Harvesting** : by hand, and strict sorting.
- **Wine-making** : pressing of full grapes, alcoholic and malolactic fermentation in French oak barrels. Light stirring of the lees.
- **Maturing** : on lees 14 to 16 months, fining. Bottled by us at the winery.
- **A beautiful brilliant gold color.** The aromatic complexity expresses a large range of aromas with pear, apricot, and grilled nuts hints. The mouth is rich and dense, while enhanced by its minerality. A refined and balanced wine.

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : contact@domaine-parent.com

www.domaine-parent.com