

CORTON Grand Cru Les Renardes



Appellation : Corton Grand Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 42 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles et tri sélectif sur table de tri dont une vibrante
- Vinification éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
- Elevage : 16 à 18 mois en fût de chêne français dont 50 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- Robe grenat intense et brillante. Nez dense et complexe aux arômes de fruits noirs et champignons des bois. Une bouche puissante, charnue et équilibrée avec des tanins fins, élégants et une belle persistance.

Appellation : Corton Grand Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 42 years.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- Vinification : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins 18 to 20 days according to vintages.
- Maturing : 16 to 18 months in French oak barrels, of which 50 % are new. Bottled by us at the winery.
- An intense garnet-red and brilliant color. The nose is dense and complex with black fruits and wood mushrooms aromas. The mouth is powerful, crunchy and balanced with fine and elegant tannins, and lingering.

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