



Comte Senard

CORTON GRAND CRU MONOPOLE “Clos des Meix”

Grand Cru et exclusivité du Domaine Comte Senard, son terroir est exposé plein sud dans la continuité du Charlemagne. Flatteur et distingué. Le plus plaisant des Cortons dans sa jeunesse. Le plus séduisant dans sa maturité.

CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir- 20 ans en moyenne

SURFACE et RENDEMENT

1HA64 - 4000 bouteilles

VINIFICATION

50% grappes entières. Levures indigènes. Tri à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne. 50% fûts neufs.

GARDE

5 à 20 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rubis.

Joli nez complexe sur la sucrosité avec les notes de caramel, beurrées, fraises des bois confiturées, réglisse, fruits frais (raisin), de vanille, toastées.

En bouche, Une attaque souple et onctueuse. Un vin plein de fraîcheur, d'équilibre, d'élégance, de rondeur, de concentration, une richesse et une puissance qui se révèle en milieu de bouche. Des notes boisées, caramélisées, de fruits rouges et de fruits noirs.

Les tannins sont sublimés par la longueur en fin de bouche (notes de réglisse).

Grâce et noblesse !

ACCORDS METS & VINS

Gibier, Viande grillée, tous les fromages...



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73



Côte-Rôtie “La Mordorée”

Le cépage

Syrah.

L'âge moyen des vignes (plus de 60 ans) garantit un produit de qualité exceptionnelle.

Le terroir

Il est composé de micaschistes chloriteux et ferrugineux, mélangés dans les dépressions de loess et de filons de terre. La parcelle qui produit ce vin se situe à la limite de la Côte blonde.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Après égrappage à 100 %, la vendange est vinifiée en cuve béton. Des remontages quotidiens assurent une bonne extraction de la couleur et des tanins. La température de vinification ne dépasse pas 32° C. Seul le jus d'écoulage est utilisé.

L'élevage

Vieilli entièrement en fûts de 225 l, avec une proportion de fûts neufs, de 14 à 18 mois.

La dégustation

Robe : rouge profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épices, notion olive noire et tapenade, romarin.

Bouche : ample, élégant, très bien structuré et équilibré.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

The average age of the vines (more than 60 years old) is a guarantee of an exceptional quality product.

Terroir

Chlorite and ferruginous mica-schists blending in loess depressions and earth veins. The plot producing this wine is located on the border of the “Côte Blonde”.

Harvest

Hand-harvesting at maturity.

Vinification

The grapes are entirely destemmed and vinified in concrete tank. Daily pumping over ensure a good extraction of the colour and tannins. The temperature of vinification does not exceed 32°C. Only the free-run juice is used.

Maturing

Entirely aged in oak casks (225 liters), with a proportion of new ones between 14 and 18 months.

Tasting

Colour: deep red.

Nose: raspberry, a hint of violet, predominant of spices, touch of black olive and “tapenade”, rosemary.

Palate: ample, elegant, very well-structured and balanced.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

