



## CORTON LES MARÉCHAUDES

Grand Cru  
2012

### *Parcelle*

Appellation : CORTON Grand Cru  
Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 0,40 Ha  
Date de plantation des vignes : 1974 et 1979  
Orientation : Est  
Couleur : Rouge

### *Terroir*

De mi-côteau inférieur, sous les Corton "Bressandes" et à côté des Corton "Vergennes", c'est un terroir calcaire peu profond exposé plein Est, il obtient des maturités précoces.



### *Dégustation*

On trouve beaucoup d'élégance dans ce vin qui a la particularité de pouvoir se goûter jeune. On le dit féminin pour sa finesse et sa fraîcheur mais aussi pour sa construction douce et sa texture de velours.

Même s'il est tentant de le boire dans sa 3ème ou 4ème année, il est préférable de le garder 8 à 15 ans.

### *Millésime*

Printemps tardif et pluvieux. Il pleut sur la fleur. Grosse pression des maladies cryptogamiques notamment mildiou, très bien contrôlé malgré tout. Maturité optimales grâce à un feuillage qui a tenu tard dans la saison. Coup de froid et pluie sur la fleur impliquant une perte de récolte conséquente.

Demie récolte en 2012, avec des vendanges qui démarrent le 20 septembre dans de très bonnes conditions. Belle arrière saison. Raisin d'une qualité exceptionnelle et par conséquent des vins extrêmement équilibrés, intenses et vibrants.

Grand potentiel de garde pour les rouges comme pour les blancs.