



## CORTON LES BRESSANDES

Grand Cru  
2012

### *Parcelle*

Appellation : CORTON Grand Cru  
Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 1,12 Ha  
Age moyen des vignes : 35 ans  
Orientation : Est  
Couleur : Rouge

### *Terroir*

Cette cuvée provient de 4 parcelles situées à mi-côteau réparties de façon homogène sur toute l'appellation. Les terres sont profondes et composées à parts égales de calcaire et d'argile, ce qui donne au vin un bel équilibre et une grande longueur en bouche. C'est un terroir très représentatif de l'appellation CORTON.



### *Dégustation*

Ici, le terroir s'exprime avec force mais le vin reste élégant bien que puissant. Belle sensation d'opulence et de rondeur, avec une finale très persistante et encadrée par une structure tannique fine mais bien présente. On lui trouve des côtés sous-bois dès sa prime jeunesse. Avec l'âge, il s'oriente vers des saveurs plus sauvages.

### *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.