



Bourgogne Côtes d'Auxerre Corps de Garde

Appellation

Bourgogne côtes d'Auxerre «
rouge »

Cépage

Pinot noir 100%
ou Pinot Noirien

Lieux dits

Côte de la Ronce
Haut de la Ronce
Côte de Tue chien
Gueules de Loup

Surface

3 ha

Age

Vieilles vignes de plus de 30
ans



À la dégustation

Sur une couleur grenat, à reflets rubis se libèrent des senteurs de fruits des bois, mûres, myrtilles, épices, réglisse et parfum de torréfaction. Une bouche à la fois ample, dense et élégante soulignée par des tannins fins ; une belle charpente libère une longue finale sur des notes parfois réglissées et confiturées. Il s'épanouit dans sa jeunesse sur un coq au vin ou un Bourguignon et dans son évolution sur des gibiers comme un faisan, le canard sauvage ou bien un lièvre ; avec les fromages tel qu'un brie bien crémeux ou un coulommiers fermier. Il doit s'apprécier à 15/16° à partir de sa quatrième année, il peut être conservé environ une dizaine d'années suivant le millésime

Sol

Jurassique supérieur, étage Kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques avec une dominante d'argiles rouges et fossilifères.

Vinification

Vendanges fin septembre. Egrappage en partie suivant le millésime. Macération traditionnelle en cuve bois tronconique et pigeages de la vendange très doux afin de préserver la finesse du pinot noir sur 10 jours environ ; suivie de la fermentation malolactique puis d'un élevage sur lies fines qui se déroulent uniquement en fûts de chêne de haute futaie.

