

DOMAINE BERTAGNA

CORTON

Grand Cru

LES GRANDES LOLIÈRES

■ AOC

Appellation Corton Grand Cru contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 0ha 25

A mi-coteau, voisin des Vergennes et du Rognet.

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Contrôle rigoureux du rendement

(ébourgeonnage, vendange en vert)

Vendange manuelle, tri rigoureux sur la table de tri

■ VINIFICATION

Eraflage total, fermentation lente et longue.

Extraction par pigeage et remontage

Macération post fermentaire

■ ELEVAGE

16 à 18 mois en fûts de chêne français

100% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Un vin d'une grande complexité sur une structure riche en arômes de fruits noirs qui concilie puissance et élégance

