



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ  
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE

## Corton Les Renardes Grand Cru



La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du Pinot Noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

### Millésime 2018

En bon souverain de la colline ce Corton accroche le regard par l'intensité folle du pourpre de son jus. La racine de rose, le piment vert captent votre nez et le hantent. Son fruit juteux à l'extrême livre une onctuosité presque crémeuse de cerise noire. Sa saveur ample s'allonge sur vos papilles avant de les réveiller par un final salin.

### Millésime 2019

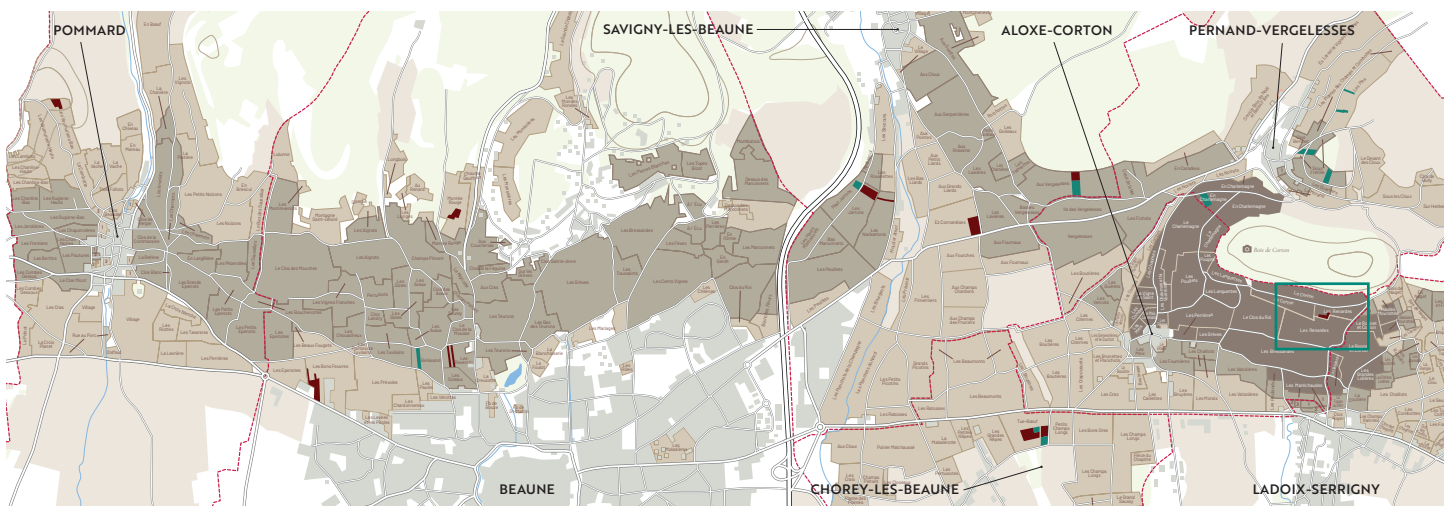
Bon là, on ne cause pas on respire... La complexité de son parfum met le cerveau en ébullition. Les fleurs mauves se mêlent aux fruits noirs avec un boisé tout en délicatesse. La finesse du tannin du pinot est un modèle du genre. Car malgré une chair tactile il laisse une impression finale de fraîcheur ultime. Cette année il n'est pas grand cru, il est "très grand cru" !

Superficie  
28a 71c

Age de la vigne  
35 ans

Type de sol  
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne  
1250



■ Grand Cru ■ Premier Cru ■ Appellation Village ■ Appellation Régionale ■ Vignes du Domaine