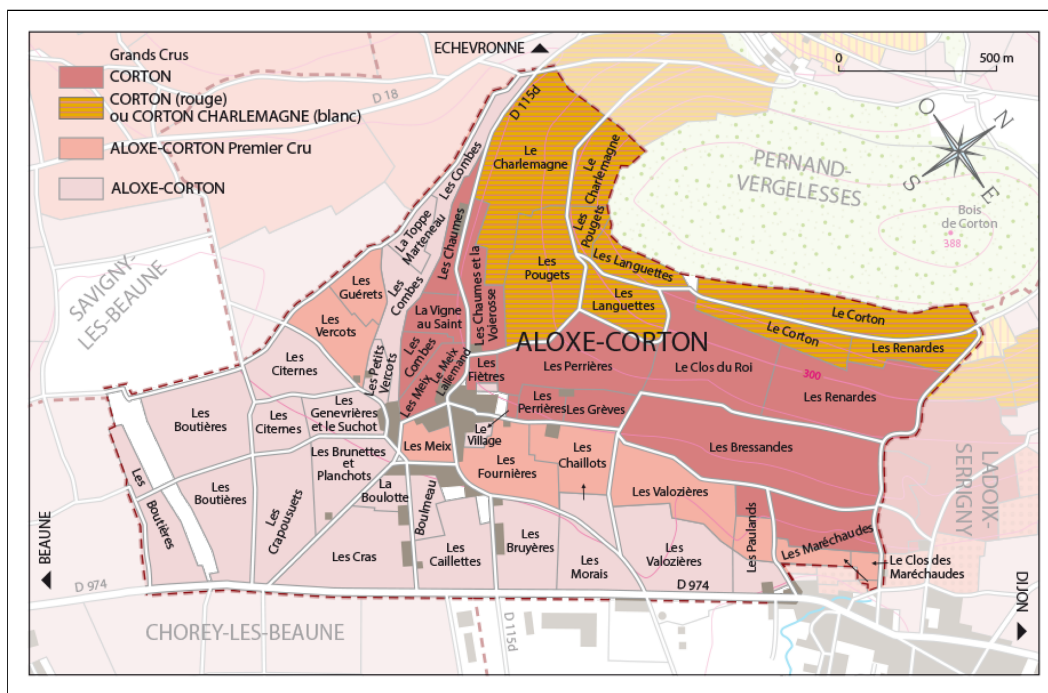
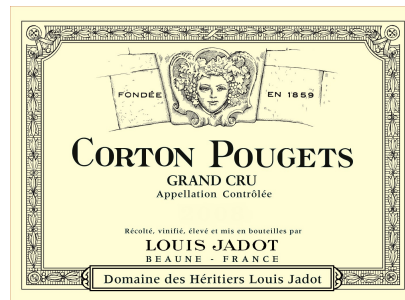


CORTON POUGETS

Grand Cru

Domaine des Héritiers Louis Jadot - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Les « Corton » sont des grands crus provenant de la commune d'Aloxe Corton - Nord de la Côte de Beaune - et sont situés sur le fameux « Rognon de Corton ». Plus de la moitié de la surface du vignoble d'Aloxe Corton est plantée en Grand Cru, ce qui est exceptionnel en Bourgogne. L'exposition varie entre le Sud, et le Sud Ouest.

CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble des « Pougets » est situé à un endroit original sur le rognon de Corton, sur le lieu d'origine des Corton Charlemagne. Il est orienté Est-Sud, bénéficiant ainsi d'un ensoleillement maximal. Il provient du domaine des Héritiers Louis Jadot (1,54 hectares). Le sol y est brun calcaire avec des éboulis-limons de pente. Le sous-sol est principalement marno-calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5 à 30 ans, cela
dépend des
millésimes