



CORTON LES RENARDES

Grand cru



Le Corton grand cru *les Renardes* du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 18 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

TERROIR

- Climat:** Sur la commune d'Aloxe-Corton, le Grand Cru les Renardes a une orientation sud-est
- Plantation:** Vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge - Terre argilo-calcaire et cailloux - 10 000 pieds/ha – rendement: 35hl/ha.
- Culture:** Sol labouré et non désherbé, taille : Guyot, pas de pesticides

NOTES DE DÉGUSTATION

- Température:** Service entre 12°C et 16°C (54°F – 64°F)
- Couleur:** Robe velours rouge sombre
- Nez:** Des arômes intenses de cerise avec des notes épicées
- Bouche:** Ce vin fabuleux est très fuité jeune et devient très complexe après une décennie de maturité. Il vous apportera une expérience unique avec une sensation de puissante sensibilité qui restera dans votre bouche longtemps après la dernière gorgée.
- Potentiel:** 30 ans

ACCORD METS & VINS

Ce vin se distingue par un caractère ferme, corsé et franc. L'équilibre et la complexité en font un vin harmonieux qui accompagnera aussi bien un gibier en sauce qu'une belle pièce de viande rôtie. Sa saveur et sa texture sont typiques du terroir de Corton.

- ✓ Alcool: **13,5%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Corton Grand Cru *les Renardes***

MEDAILLES

Corton Les RENARDES 2018

Décanter WWA 2022 **OR 95**

Corton Les RENARDES 2017

Décanter WWA 2020 **ARGENT 91**



Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13