

# CORTON GRAND CRU

UNE CUVÉE HISTORIQUE SUR DES TERROIRS DE PREMIER PLAN. STRUCTURE ET ÉLÉGANCE.



## DÉGUSTATION

Couleur rouge aux reflets grenats. Complexité au nez comme en bouche, sur un registre charnu, un joli cocktail de fruits (fraise des bois) et d'épices, légèrement poivré. Belle finale vive, en tension et fraîcheur.

## ACCORDS METS-VINS

Viandes mijotée (navarrin d'agneau), belle grillade au barbecue, fromages locaux (Epoisses)

## TERROIRS

Corton-Renardes 1.50 ha.,  
Corton-Bressandes 0.97 ha.

## POINTS CLÉS

Région : Côte de Beaune  
Village : Aloxe-Corton  
Niveau : Grand Cru  
AOC : Corton Grand Cru  
Cépages : Pinot Noir  
Couleur : Rouge

## HISTOIRE

En 1534, « Pour le remède et le salut de son âme », Charlotte Dumay, épouse sans descendance du Garde pour le Roi en sa monnaie de Dijon, donna aux Hospices 100 ouvrées de vignoble et de la terre en jachère dans le domaine d'Aloxe, ainsi qu'une maison en pierre. Cette Cuvée des Hospices figure parmi celles présentant la plus grande longévité. C'est l'un des vins du Domaine le plus somptueusement structuré. Le Corton-Renardes entre pour 63% dans sa composition, les 37% restants venant de Corton-Bressances, pour au total 24 secteurs différents de cette célèbre colline.

## ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES  
HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

