

CORTON GRAND CRU

UNE CUVÉE MAJEURE, ISSUE DE TRÈS NOBLES TERROIRS. AUTHENTIQUE ET AFFIRMÉE.



DÉGUSTATION

Une couleur rouge sombre indique déjà un vin d'une intensité considérable. Fruits noirs très présents qui permettent de soutenir une structure ferme en finale. Un Corton puissant avec un grand potentiel de garde.

ACCORDS METS-VINS

La puissance du vin mérite une cuisine du même ton : belles pièces de viande grillées ou sautées, gibier, fromages relevés.

TERROIRS

Chaumes 1.02 ha.,

Les Bressandes 0.95 ha.,

Les Grèves 0.12 ha.

POINTS CLÉS

Région : Côte de Beaune

Village : Aloxé-Corton

Niveau : Grand Cru

AOC : Corton Grand Cru

Cépages : Pinot Noir

Couleur : Rouge

HISTOIRE

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXe siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Baÿ, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père. Issue à 89% de plants très anciens ou de vignes plantées avant 1985, cette Cuvée se compose à 52% des parcelles Chaumes et Voierosses exposées Sud Sud-Ouest. Leurs vignes furent plantées à 4 reprises entre 1976 et 1985. Les parcelles Les Bressandes, dont les plus anciennes vignes datent de 1940, et Les Grèves apportent l'équilibre final à cette Cuvée.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur 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 permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

