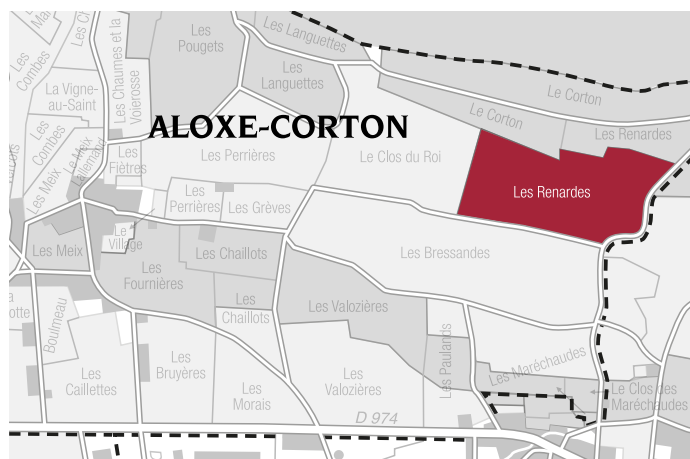


# Corton Grand Cru

## *Les Renardes*

*Robe grenat intense et brillante. Nez dense et complexe aux arômes de fruits noirs et champignons des bois. Une bouche puissante, charnue et équilibrée avec des tanins fins, élégants et une belle persistance.*

<b>APPELLATION</b>	Corton Grand Cru
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	Pinot Noir
<b>SOLS</b>	Argilo-calcaire
<b>VENDANGES</b>	Manuelles et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
<b>VINIFICATION</b>	Éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages doux et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
<b>ÉLEVAGE</b>	16 à 18 mois en fût de chêne français dont 50% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



# Corton Grand Cru

## *Les Renardes*

*An intense garnet-red and brilliant color. The nose is dense and complex with black fruits and wood mushrooms aromas.*

<b>APPELLATION</b>	Corton Grand Cru
<b>VINESTOCK</b>	Pinot Noir
<b>SOILS</b>	Clay-limestone
<b>HARVESTING</b>	By hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
<b>WINE-MAKING</b>	Stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins 18 to 20 days according to vintages.
<b>MATURING</b>	16 to 18 months in French oak barrels, of which 50% are new. Bottled by us at the winery.

