

Fondata nel 1859 da Louis Henry Denis Jadot a Beaune, rappresenta una delle realtà più storiche della Borgogna.



Corton Rouge Grand Cru

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Il comune di Aloxe-Corton, situato sopra Pernand Vergelesses all'estremità settentrionale della Côte de Beaune, ha l'insolita particolarità di avere oltre la metà della sua superficie coperta da vigneti Grand Cru. Ha un'esposizione che va da est a sud e sud-ovest. La denominazione Grand Cru di Corton comprende diversi vigneti ubicati tra Aloxe-Corton, Ladoix e Pernand.

Vinificazione L'uva diraspata fermenta in tini per 3-4 settimane. L'affinamento avviene per 18 mesi in botti di rovere prodotte dalla Tonnellerie Cadus.

Caratteristiche Il Corton Grand Cru è caratterizzato da sentori di spezie fini, un pizzico di cardamomo, di ciliegia matura e cassis. Al palato è succoso, dai tannini ben integrati; sul finale ha una bella persistenza.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Corton

Vitigno Pinot nero