

Dove la Côte de Beaune e la Côte de Nuits si incontrano, nasce una storia familiare giunta alla quinta generazione, oggi portata avanti da Patrick Mallard e dal figlio Michel.



Corton Le Rognet Grand Cru

Pinot nero

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti sono situati nel climat Le Rognet, nel comune di Ladoix-Serrigny, e sono esposti a sud-est. Le viti ivi presenti sono di età compresa tra i 45 ed i 55 anni e sono impiantate su suoli poco densi, ben aerati, dalla trama argillosa, argillo-sabbiosa e con moderata presenza di ciottoli.

Vinificazione Una volta giunti in cantina i grappoli vendemmiati subiscono un'attenta cernita. Dopo una macerazione di circa una settimana, al termine della fermentazione i vini subiscono alcuni rimontaggi per regolarne la struttura tannica; successivamente vengono travasati in fusti di rovere francese proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento perdura per 16-18 mesi in pièces bourguignonnes da 228 l (70% legno nuovo).

Caratteristiche Il Corton Le Rognet Grand Cru rivela, al naso, note di violetta, mirtillo, mora, ribes nero, intervallate da aromi speziati di liquirizia e pepe. Al palato è vellutato, complesso e di notevole lunghezza. Il suo potenziale di invecchiamento è sorprendente.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Corton

Vitigno Pinot nero