



Domaine Louis Lequin

CORTON GRAND CRU “LES LANGUETTES”



DENOMINAZIONE

CORTON GRAND CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 60 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 42 hl/ha (0,42 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino. Profumo molto aromatico di frutti rossi e viola. Al palato, tannini setosi, frutta delicata che unisce lampone e mora. Grande eleganza, finezza e distinzione.

ABBINAMENTO

Pollame, coniglio arrosto, formaggi dolci.