



Domaine des Terregelesses, Françoise André

CORTON LES RENARDES GRAND CRU ROUGE

Superficie vigne 0h28a71c

Age de la vigne 30 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d'environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L'objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvaage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du rai-

sin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Production annuelle moyenne

1200 bouteilles.

Millésime 2014

Si sa robe rubis n'est pas profonde elle n'en n'offre pas moins un parfum intense. C'est un jardin de roses anciennes après la pluie. Le floral marié aux odeurs d'humus de la terre. Au palais, il délivre un message évident : si ma jeunesse de fruit vous plaît attendez ! Vous ferez de moi l'ambassadeur d'une terre de mémoire. Une nouvelle cuvée qui deviendra vite une signature. Racinaire.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com