



## Corton Renardes

ROU136

### Historique

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, ce domaine appartient à la famille Gay depuis plus de 200 ans. C'est maintenant Sébastien, le fils, qui dirige le vignoble. Dans les dernières années, ce domaine est passé de bon producteur à RÉFÉRENCE de l'appellation et tout ça en gardant des prix raisonnables, comme quoi Bourgogne n'est pas toujours synonyme de prix stratosphérique.

– La culture se fait en lutte raisonnée, dont certaines techniques empruntées à la biodynamie, la culture biologique et renforcement de la biodiversité. La récolte est manuelle, permettant de rentrer un raisin sain et entier qui conserve toutes ses qualités. D'ailleurs pour Sébastien Gay tout se joue dans les vignes. Si la qualité y est, le vin sera forcément bon.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Michel Gay
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	pinot noir
<b>Appellation</b>	Corton Grand Cru	<b>Conservation</b>	20 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

**Oeil** Robe velours rouge sombre

**Nez** Des arômes intenses de cerise avec des notes épicées

**Bouche** Ce vin fabuleux est très fuité jeune et devient très complexe après une décennie de maturité. Il vous apportera une expérience unique avec une sensation de puissante sensibilité qui restera dans votre bouche longtemps après la dernière gorgée.

**Accord mets/vin** Caille rôtie aux raisins, des œufs en meurette, une terrine de lièvre aux cerises pickles, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

### Commentaires

### En une ligne