

# CORTON GRAND CRU LES COMBES

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

« Les combes » désignent des lieux où le versant est comme entaillé, d'où son nom. Ce sont également des rigoles par où s'évacue et s'écoule les effondrements, les fortes pluies et les eaux de l'arrière cote.

Notre parcelle tout en pinot noir plantée en 1983, de 0.47 hectare, est orienté sud-ouest.

Le climat Les Combes est une parcelle très étroite, tout en longueur à l'ouest du village. Le sol contient des argiles rouges profonds avec à la surface des limons. Il y est très filtrant.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



## DÉGUSTATION -

Déjà le nez est juteux : un triomphe de fruits rouges tout juste ramassés (mara des bois, groseille à maquereau, burlat). À l'aération pointent des notes d'épices ainsi que des nuances boisées qui se fondront bientôt dans un bouquet où le fruit frais domine.

Le mot juteux revient à l'esprit lorsqu'on y plonge la bouche : une texture fine et craquante comme la peau d'une baie. Avec fraîcheur et beaucoup d'allant, le vin sème les fraises des bois tout le long du palais, c'est un grand cru plein fruit, grandiose et détendu.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.