Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION GRAND CRU - ROUGE

Corton Clos des Vergennes

Cette parcelle, entourée de murs, est la fierté du Domaine.Ce grand vin affiche une couleur pourpre soutenue, velours rouge sombre. Ample, son bouquet s’exprime avec des accents fruités (myrtille, mûre, kirsch) et en évoluant, ses notes virent au sous-bois, cuir, poivre et réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré et volontiers démonstratif : de la mâche et du corps. Ferme et franc, possédant des tannins présents et élégants, il a besoin d’un peu de temps pour s’épanouir. Solide et opulent, il mérite un met de choix…

Cépage	100% Pinot Noir
Degré d’alcool	13% vol.
Température de service	Servir entre 15 et 16° C.

Vinification

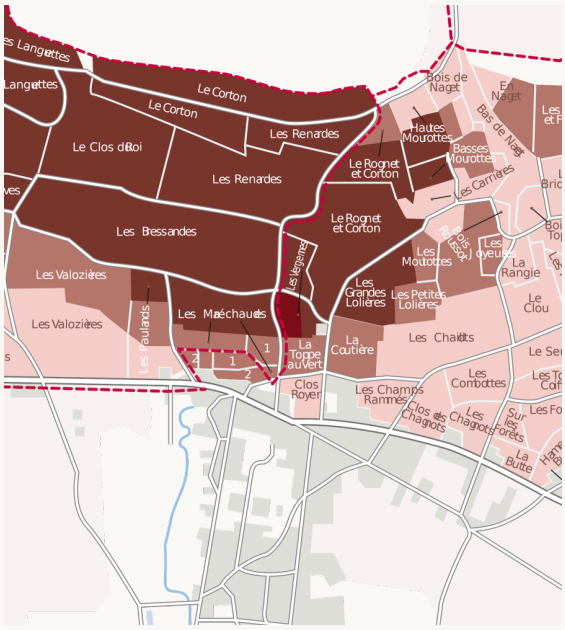
Tous nos vins rouges sont issus du cépage pinot noir. La bonne maturité, l’égrappage et un tri sévère nous permettent d’avoir des vins sur le fruit avec des tannins très ronds.

 La fermentation régulée dure une quinzaine de jours, et une fois le raisin pressé, les vins seront élevés avec 40% de fût neuf selon les appellations pendant une durée de 11 mois avant d’être mis en bouteilles.

Accords mets et vins

Solide et opulent, il mérite un met de choix tel une pièce de bœuf rôtie ou tous les gibiers à plumes comme à poils, qu’ils soient rôtis ou en sauce.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

https://www.domaine-cachat-ocquidant.fr · domaine.cachat@wanadoo.fr