



Corton Grand Cru Le Rognet

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny / 47,078175 – 4,872334

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.25 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

Caractéristiques : Vin à la robe rouge profond. Le nez se développe sur une trame de fruits noirs (cassis, myrtille). La bouche est ample et généreuse.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Tournedos Rossini, carré de porc poêlé



Corton Grand Cru Le Rognet

Location of the plot : Ladoix-Serrigny /
47,078175 – 4,872334

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.25 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of
which are new)

Characteristics : Wine with a deep red color.
The nose develops on a frame of black fruits
(blackcurrant, blueberry). The palate is full-
bodied and generous.

Keeping : more than 10 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Tournedos Rossini,
pan-seared rack of pork