



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## CORTON GRAND CRU « LE ROGNET »

Superficie	34 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1984
Exposition	plein sud-est
Altitude	270 mètres
Terroirs	sol rougeâtre et caillouteux, brun calcaire et riche en marne
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 15 à 20% de fûts neufs en fonction des années

### Dégustation

#### ROBE

profonde et soutenue, pourpre, un vin haut en couleur.

#### NEZ

s'exprime sous des arômes de fruits noirs mûrs évoluant vers des notes animales après quelques années en cave.

#### BOUCHE

vin d'une puissance et d'une complexité aromatique remarquable. Assurément taillé pour la garde, il offre une belle intensité tout en conservant sa finesse et son élégance. Il est ce que l'on attend d'un grand cru de Bourgogne et révèle un caractère décidé à convaincre.

### Service

#### TEMPS DE GARDE

5 à 25 ans

#### TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

#### ACCORDS METS ET VINS

sa puissance impose des mets de grande force, tels que des gibiers à plumes ou à poils, des viandes rôties ou en sauce, ainsi que des fromages intenses à croûte lavée et des bleus.