

CORTON CHARLEMAGNE

Grand Cru ———

VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Parcelles en milieu et bas de coteau, exposé plein Ouest, sur la commune de Pernand-Vergelesses. Il s'agit du climat en Charlemagne.

SOL: Argilo-calcaire à dominante calcaire et marnes blanches.

SUPERFICIE: 0,70 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles

VINIFICATION

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.

ELEVAGE: 10 à 12 mois en fûts de chêne, dont 30% fûts neufs.

NOTES DE DÉGUSTATION

«Belle robe dorée claire. Des notes de pêche mure, d'amandes et d'agrumes au nez. Il y a un joli boisé équilibré, de la salinité et une bonne persistance en bouche.»

ACCORDS METS ET VINS:

Crustacés nobles, homard, langoustines. Poissons poêlés ou avec une sauce crémée.

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

