



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle en fûts de chêne et bâtonnage, malolactique à 100%

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

DÉGUSTATION

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

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

SUPERFICIE: 0,70 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles

