

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Superficie: 0.18 hectares

Production moyenne : 40 hl/ha

Age des vignes : 55 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillessement :

Fûts de chêne Français

50% de fûts neufs avec 24 mois d'élevage sur lies.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Labour, travaux en verts, effeuillage

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Elevage :

En fûts de chêne français pendant 24 mois.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Léger collage et légère filtration juste avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Nez riche et puissant avec des arômes de fruits jaunes, de noisettes, d'amandes grillées.

Bouche fraîche avec une finale saline, citronnée et d'une grande longueur en bouche.

Servir entre 12°C et 14°C ; 10 ans et plus de garde

Accords mets-vins :

Crustacés, homard, foie gras, volailles en sauce ; Bar, turbot ou St-Pierre

Brillat-Savarin, Vacherin, Chaource

