



## CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru Le Charlemagne

### L'essentiel

On peut parler d'un cru exceptionnel. La robe est somptueuse, brillante et dorée du plus bel effet. Le premier nez est racé, pur, sur les agrumes avec des tonalités suaves délicieuses. La bouche se révèle ronde et droite avec un joli gras. Un modèle d'équilibre, on frôle les sommets.

### À la dégustation

- Appellation : Corton-Charlemagne Grand Cru
- Lieu dit : Le Charlemagne
- Cépage : Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : forte



**Élevage** : Pressurage à l'abri de l'air, sous gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en fûts de chêne pendant 16 mois. Bâtonnage léger. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



**Robe** : Aux reflets d'or pâle, limpide et brillant, ornés de vert dans sa jeunesse.



**Nez** : Ample et généreux, tonalités beurrées, pomme au four, agrumes.



**Bouche** : Opulence ronde en bouche, superbe structure et belle longueur, un vin promis à l'excellence.



**Accord mets et vin** : homard, volaille aux morilles.

À déguster dans les 5 à 20 ans.