

CORTON-CHARLEMAGNE

Grand cru

Une belle légende entoure cette appellation : très prisé par Charlemagne, le Corton était à cette époque un vin exclusivement rouge. Ce n'est qu'à la fin de la vie de l'empereur que les parcelles orientées au sud sont plantées en chardonnay, pour produire un vin blanc qui ne tache pas sa barbe fleurie. En 1909, la Maison Bouchard Père & Fils acquiert 60% du climat "Le Corton " (soit 6,93 ha), qui a une particularité rare : il peut être planté en pinot noir comme en chardonnay. Aujourd'hui, la Maison Bouchard Père & Fils est le 3ème plus important propriétaire en Corton-Charlemagne.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet intense aux parfums de fruits et de grillé mariés à des notes minérales typiques de cette appellation. Vin riche et puissant à la personnalité affirmée. Très bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS: Poissons et crustacés en sauce, foie gras.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12°C et 14°C
POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans et plus

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION: Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

ÉLEVAGE : 12 à 13 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 15% de fûts neufs selon le millésime

VIEILLISSEMENT: Les caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune offrent des conditions ambiantes idéales. Grâce à une hygrométrie naturelle et à des températures constantes, ce Grand Cru jouit dès son plus jeune âge d'un environnement parfaitement adapté à un vieillissement serein.

LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Chardonnay EXPOSITION : Est

SOL DE L'APPELLATION: Argilo-calcaire à dominante calcaire

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION: 52.44 hectares

SUPERFICIE DU DOMAINE EN PRODUCTION : 3.65 hectares



