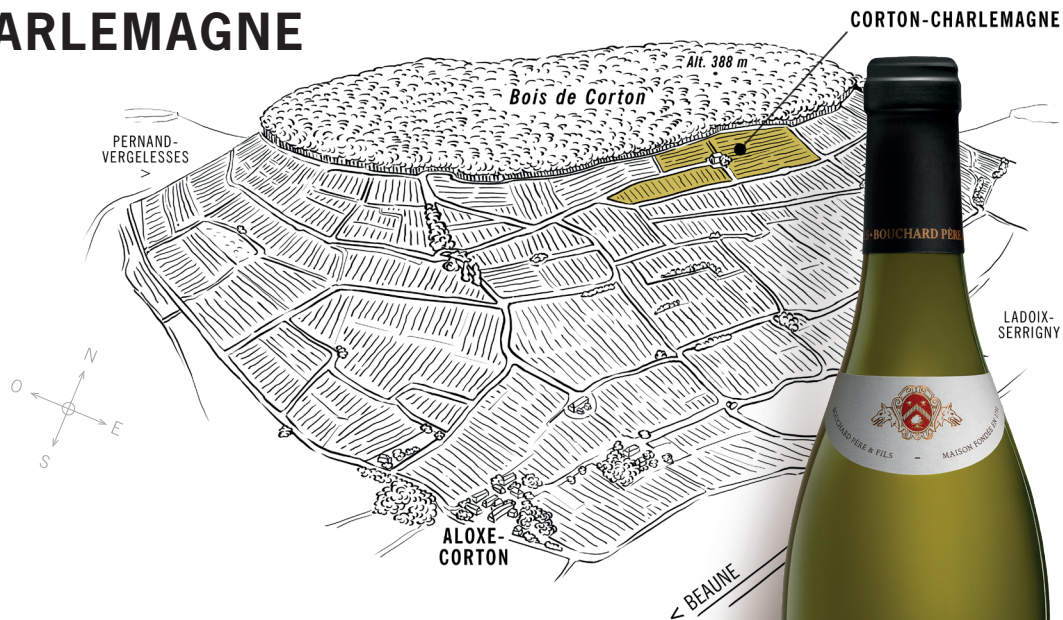


# CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

Domaine

CÔTE DE BEAUNE - BLANC



## ACQUISITION : 1909

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.

## LA DÉGUSTATION



SERVICE  
ENTRE  
12°C ET  
14°C

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.

## COMMENTAIRE DU VINIFICATEUR

*Un vin salin avec des notes d'amandes en dragé, grande puissance en attaque et s'allonge sur la fin de bouche. Un vin qui demande du temps pour plainement s'exprimer, ne pas hésiter à carafer sur la jeunesse.*



CHARDONNAY



7 À 10 ANS  
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



BIO  
conversion  
en cours

SUPERFICIE



CORTON-CHARLEMAGNE  
3,98 hect.  
3,98 hect.

## TERROIR

**LA PARCELLE** : En haut de coteau (350m d'altitude), en bordure de forêt, on bénéficie de l'ombre du soir, sans les rayons brûlants de fin de journée qui nous permettent de garder une belle fraîcheur naturelle en plus de l'effet d'altitude et de l'exposition plein est.



**LE SOL** : Sols marneux peu épais sur une dalle calcaire.

**IMPACT SUR LE VIN** : Les marnes apportent de la salinité, créant des blancs avec beaucoup de puissance, riches et ronds. Les roches calcaires en sous-sol de la pente permettent d'équilibrer le vin en apportant de la fraîcheur et un côté citronné.

## SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION** : Pressurage en grappes entières, cycle de pressurage de 2 à 3 heures pour sélectionner les meilleurs jus.

**ÉLEVAGE** : 25 à 30% en fûts neufs de chêne de France, 16 à 20 mois en fonction du millésime, dont les 3 à 4 derniers mois en foudres.

**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.