

# Corton-Charlemagne

Grand Cru

2018

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

30/08/2018

MISE EN  
BOUTEILLE

09/12/2019

POTENTIEL DE  
GARDE

5 à 10 ans

VINIFICATION

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 14 mois (30% fûts neufs).



NOTES DE  
DEGUSTATION

Le nez présente de belles notes de fruits blancs accompagné d'une légère pointe vanillée. Belle fraîcheur et minéralité caractérisent le bouquet. En bouche, le vin est gourmand, salin et acidulé. La finale est patinée, longue sur des notes résineuses.