

Corton-Charlemagne

Grand Cru

2019

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

15/09/2019

MISE EN
BOUTEILLE

06/01/2021

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 est brioché, citronné et présente des notes de fruits jaunes et de poire. En bouche, le vin est gras et énergique, sur un bel équilibre avec des notes d'agrumes. La finale est longue sur des notes pâtisseries.