

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Corton-Charlemagne

GRAND CRU

Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Corton-Charlemagne Grand Cru - 100% Chardonnay

Sur la colline de Corton, certains climats exposés plein sud sont plantés en cépage chardonnay et donne ainsi un grand vin blanc dénommé Corton-Charlemagne.

La légende raconte que le coteau de Corton planté en cépages rouges séduisit l'empereur d'occident. Mais son amour du vin ne pouvant supplanter sa prestigieuse personne, lorsque qu'il tacha sa barbe fleurie avec le vin rouge, de colère, il fit arracher les pieds de vignes et replantât les terres en cépage blanc.

Vinification & Elevage

Après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques de chaque nouveau millésime, L'élevage se fait sur 15 à 18 mois en futs de chêne puis quelques mois en cuves inox. La préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime et le respect du caractère du terroir d'origine nous guident dans ce choix.

Dégustation

Robe d'une belle couleur or avec des reflets d'émeraude. Nez très intense avec des notes d'amandes grillées, des arômes beurrés et vanillés qui sont renforcés par ceux de fruits jaunes telle que la mangue. En bouche, l'équilibre entre l'acidité et le fruit est parfait, le moelleux remarquable rehaussé par une belle acidité. Un vin concentré d'une persistance en bouche exemplaire.

Service

Servir à 12-14°C, avec des fruits de mer, le foie gras, les poissons en sauce ou homard. Garde de 15 à 20 ans.

