



CORTON CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru 2015

Parcelle

Appellation : CHARLEMAGNE Grand Cru
Cépage : Chardonnay
Couleur : Blanc
Surface de production : 0,28 ha
Age des vignes : 35 et 55 ans
Orientation : Est

Terroir

Magnifique terroir de marnes blanches en haut de coteau exposé au Sud. Terrain très calcaire et drainant, qui permet des vendanges à maturité optimale.



Dégustation

L'expression de ce vin blanc d'exception est minérale, fleurs blanches et fruits (pêche, abricot). La persistance en bouche est infinie. C'est l'un des plus beaux vins blancs de Bourgogne qui peut être dégusté jeune et qui gagne année après année de la complexité et de la richesse.

Millésime

Un millésime sans doute exceptionnel est en gestation. L'été fût caniculaire avec des passages pluvieux plutôt abondant en août. Nous vendangeons du 1er au 12 septembre d'une maturité idéale et dans un état sanitaire parfait.

Le Chardonnay est déjà très expressifs avec des notes de fruits d'été, il s'équilibre par une incroyable fraîcheur et richesse en bouche. Le Pinot a des couleurs intenses et brillantes, millésime déjà gourmand aux notes de fruits rouges (mûrs) et des tanins soyeux et ronds, qui se révélera au fil des années.