

Corton Charlemagne Grand Cru



Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 300 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Chardonnay
- **Type de Sol**: Calcaire et marnes blanches
- **Rendement**: 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 50 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Pressurage. Débourage. Vieillissement en fûts de chêne. Chaptalisation. Fermentation alcoolique. Batonnage (si nécessaire). Fermentation malolactique. Soutirage. Collage. Filtration légère

Elevage:

En fûts de chêne (100% neuf)



«Belle couleur ambrée. Bouquet délicat. Belle minéralité. Concentré et équilibré.. »

Tenue et conservation

8-10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Accompagne foie gras, aux crustacés tels que le homard, la langouste ainsi qu'aux fromages bleus.

Récompenses :

•



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Corton Charlemagne Grand Cru



- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 300 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Chardonnay
- **Type of soil :** Limestone and white marls.
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 50 years
- **Harvest :** Hand Picking

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:

Pressing. Racking of the must. Ageing in oak barrels. Chaptalisation. Alcoholic fermentation. Stirring (if necessary). Malolactic fermentation. Racking. Fining. Light fermentation

Maturing:

In oak casks (100% new)



« Beautiful amber color. Delicate bouquet. Beautiful minéralité. Concentrated and balanced.

Aging potential :
8-10 years



Culinary agreements:

To serve at 12-14° C

Good match with goose liver (foie gras), crustaceans like lobster, crawfish as well as blue cheeses

AWARDS :

•



Winemaker comments ::

« »