



Corton- Charlemagne Grand Cru

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton

Cépage : 100% Chardonnay

Surface : 0.41 hectares (vieilles vignes)

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500 litres (dont 50%)

Caractéristiques : Belle robe de couleur or. Au nez, des notes d'agrumes. En bouche, arômes bien ciselés (pierre à fusil), minéraux et puissants.

Garde : plus de 10 ans

Température de service : 12°C

Accords mets & vins : Foie gras, homard, fromages bourguignons



Corton- Charlemagne Grand Cru

Location of the plot : Aloxe-Corton

Grape variety : 100% Chardonnay

Surface : 0.41 hectares (old vines)

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 500 liter barrels
(including 50%)

Characteristics : Beautiful dress of gold color.
On the nose, citrus notes. On the palate, well-
chiseled aromas (gun flint), mineral and
powerful.

Keeping : more than 10 years

Serving temperature : 12 ° C

Food & wine pairing : Foie gras, lobster,
Burgundy cheeses