



Corton-Charlemagne Grand Cru "Les Languettes"

AOC Corton-Charlemagne Grand Cru, Bourgogne, France

SITUATION

Cette parcelle de 0.15 ha se situe sur la commune d'Aloxe-Corton, climat « Les Languettes » pente sud/ sud-est sur la partie la plus haute de la Montagne de Corton. La pente est forte (environ 25%).

TERROIR

Le sol est marneux et riche en argiles. Le calcaire alterne avec la marne, sous une fine couche de rendzines.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et suivies d'un pressurage long de 8 heures. Les vinifications peuvent durer jusqu'à 8 mois.

ÉLEVAGE

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour une durée d'élevage de 18 mois.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

DÉGUSTATION

Ce vin a un caractère délicat et séduisant avec des notes florales, fruitées (prune jaune et fruits exotiques) et parfois épicées. La bouche est bien équilibrée et concentrée avec une très longue finale.

La tension acide permet à ce vin de s'épanouir pleinement après quelques années en cave.

