

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023



L'amande verte impose son parfum dans le calice. Le jus trouve sa voie dans une matière stylée encore cadrée par un boisé bien intégré. Sa saveur froide rebondit sur la minéralité du lieu. Les papilles reprennent lentement leur salivation...

Cépage : Chardonnay

Date de plantation : 1989 - 2013

Surface : 0,19 hectare

Géologie / Exposition : Parcelle située dans le lieu dit « Les Languettes » sur la commune d'Aloxe Corton, la parcelle est exposé sud-est, sur un terroir argilo calcaire à dominante argileuse.

Mode de vinification et d'élevage : Élevage en fûts dont 25% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois.

The green almond note dominates the bouquet. The juice unfolds into a refined palate, still framed by well-integrated oak. Its crisp flavour plays off the terroir's minerality. The taste buds slowly begin to salivate again...

Grape variety : Chardonnay

Planting date : 1989 - 2013

Surface : 0,19 hectare

Geology / Exposure : This parcel is located in the area known as «Les Languettes» in the commune of Aloxe Corton. It faces south-east, on a clay-limestone terroir with a predominance of clay.

Method of vinification and ageing : Aged in barrels, 25% of which are new, for 14 to 16 months.

