

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | GRAND CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

À la limite entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, penchant de ce côté, entre 280 et 330 mètres d'altitude, le Corton-Charlemagne est pour une large part exposé au sud-ouest. La partie la plus élevée de la Montagne de Corton offre des sols marneux riches en argile et en bancs de calcaires.

DÉGUSTATION : élégance, longueur, garde

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint Jacques, Terrine de Légumes

Potentiel et conseils de garde : 2 à 15 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Sud / SudEst
- Sol et sous-sol : Sols marneux, riches en argile
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût de 1 vin
- Production : 900 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte de Beaune, grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.

