

# Corton Charlemagne 2021

## Corton Charlemagne

### INFORMATION

---

**Appellation :** Corton Charlemagne

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 13.5%vol

**Certification :** HVE3

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pressurage entier des raisins. Fermentation en fût de chêne (30% de fût neuf) pendant 12 mois.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Pernand Vergelesses

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe doré, limpide et brillante.

**Nez :** Richesse aromatique. Fruits frais, épices douces, fruits secs et vanille

**Bouche :** Corpulente, puissante et fraîche. Concentrée et équilibrée.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8-10°C

**Accords mets et vins :** Mets nobles : homard, foies gras. Volailles, veau et fromages bleus

**Garde :** Vin de garde.