

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



➤ Superficie	15 ares 05			
➤ Encépagement	Chardonnay	40 ans	Age de la vigne	◀
➤ Exposition	Ouest / Sud-Ouest	Marne blanche	Sous-sol	◀
➤ Altitude	350 mètres	800 à 900 bouteilles	Production	◀
➤ Densité	10 000 pieds à l'hectare	selon millésime, de 10 à 20 ans	Temps de garde	◀

Cette vigne est située sur la commune de Pernand Vergelesses, lieu-dit "En Charlemagne" (partie du grand domaine dont Charlemagne fit cadeau à l'abbaye de Saulieu en 775).

Le Corton Charlemagne est l'un des six Grands Crus blancs de la Côte de Beaune et il est coté comme l'un des meilleurs blancs du monde.

Sur la réserve dans sa jeunesse, le Corton Charlemagne exige un long vieillissement pour s'épanouir.

Le fois gras, les crustacés (homard), les coquilles Saint Jacques et certains poissons (turbot, sandre) sauront le mettre en valeur.