

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



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

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.

