

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton-Charlemagne Grand Cru 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au coeur de l'appellation, sur la partie haute de la montagne de Corton au dessus des Villages de Pernand Vergelesse et Aloxe Corton

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or clair. Fragrances florales très fraîches (tilleul) sur des notes de fruits blancs (poire) und d'amandes fraîches. Minéralité subtile. Complexe et d'un beau volume. Texture dense. Beaucoup de profondeur et une belle longueur en fin de bouche sur une note légèrement saline.

Accords mets et vins : Fruits de mer, foie gras, poissons en sauce ou homard. Il accompagne particulièrement bien les fromages (Comté, Epoisses...).