

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



Denominazione: Corton Charlemagne Grand Cru

Località: Le Rognet e Corton

Uvaggio: Chardonnay

Superficie: Parcelle 30

La vigna: Vecchia vigna di 40 anni di età, selezione di chardonnay,

piantato su portainnesti 161-49

Suolo: Terreno calcareo - marnoso del Calloviano (fine giurassico medio) ,

"lastra perlacea".

Esposizione: Situato sopra Ladoix-Serrigny, a mezza collina, ad un'altitudine

di circa 300 metri, questa parcella ha un pendio piuttosto ripido, esposizione a

sud-est.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, decantazione a freddo per circa 24

ore. Il mosto chiaro è fermentato in barriques (50% di nuove).

La scelta

delle barriques ricade su dei legni poco aromatici in modo da preservare

tutta la sua mineralità di questo vino. L'elevazione avviene sulle fecce da 10

a 12 mesi. Il vino sarà imbottigliato dopo filtraggio

Il Vino: La produzione è di circa 35 hl / ha di media.

Il basso vigore della vite e la precocità del suo terroir danno uve con una

bella maturità, che si traduce in una raccolta di piccoli grappoli di un bel

giallo dorato.

Eccezionalmente concentrate e ricche, queste uve danno un vino

al tempo stesso potente e ancora molto fresco, con la caratteristica minerale

del Cortone Charlemagne. Più impressionante per la sua lunghezza in bocca

che per la sua esuberanza nella sua prima giovinezza, questo vino di tutto

rispetto per eccellenza richiede molti

anni prima di scoprire il suo pieno potenziale; una buona annata invecchierà meravigliosamente almeno da 15 a 20 anni.