

Maison Champy

CORTON-CHARLEMAGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Corton-Charlemagne Grand Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, comune di Pernand-Vergelesses, in un vigneto di 0,8 ha chiamato En-Charlemagne.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

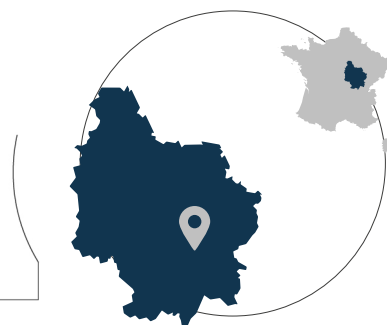
Colore Colore giallo dorato chiaro, con riflessi dorati.

Profumo Al naso c'è grande intensità di aromi di pesca bianca matura e vaniglia. Erbe e spezie orientali (cannella e coriandolo), con note floreali che seguono note iniziali di agrumi.

Sapore In bocca è rotondo e ricco, con un finale minerale fresco. Buon equilibrio e concentrazione, con finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti delicati come un carpaccio di capesante alla vaniglia, aragosta in tempura con burro d'arancia, un tajine di rana pescatrice, rombo arrosto e formaggi.

Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

