

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton-Charlemagne Grand Cru 2016

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 Vergelesses et Aloxe Corton

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. 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) et de pierre mouillée. Belle note vanillée, minéralité subtile. Complexe et concentré. Une texture dense sur un fruit très pur. Acidité bien intégrée et boisé subtil. Fin de bouche bien équilibrée, persistante sur des notes légères d'agrumes.

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