

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Corton

Corton-Charlemagne Grand Cru 2008



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 Aloxé Corton

Le Millésime 2008 : Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un élevage soigné donne des vins blanc d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique. Elevage en fût de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Or pâle. Arômes d'agrumes et fruits à chair blanche. Belle note vanillée, minéralité subtile. Complexe et puissant. Fruit très pur. Trame dense et précise. Acidité bien intégrée et boisé subtil. Fin de bouche généreuse sur des notes salines.

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