

# Domaine Chevalier, Bourgogne, France

## Corton Charlemagne Grand Cru 2018

### AOC Corton Charlemagne



#### Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 13 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

100 % Chardonnay



#### Terroir

Localisation: colline de Corton, lieu-dit "Le Rognet et Corton"  
Type de sol: argilo-calcaire  
Orientation: sud  
Superficie: 50 ares  
Âge des vignes: 75 % 30 ans et 25 % 10 ans



#### Viticulture

Lutte raisonnée sans certification



#### Vinification

Débourbage pendant 24 heures  
Passage au froid  
Fermentation alcoolique en fûts (40 % fûts neufs) et élevage pendant 11 mois  
Collage et filtration légère avant mise en bouteille



#### Service

12 à 14° C



#### Garde

5 à 10 ans



#### Accord

Ris de veau à la crème  
Foie gras  
Crustacés  
Fromages bleus



#### Dégustation

Ce vin est paré d'une robe or clair avec quelques reflets verts. Le nez s'exprime sur des arômes de fleurs (acacia, aubépine), de fruits, d'amande grillée avec une touche d'épices. La bouche est puissante et ample avec beaucoup de concentration. C'est un vin de très grande classe avec une belle longueur en bouche qu'il ne faut pas hésiter à garder quelques années pour le savourer à son apogée.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE