



2022 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Petite quantité, grand chardonnay

Description:

La commune de Corton-Charlemagne n'a qu'une seule particularité, mais celle-ci lui assure une renommée mondiale. En effet, c'est ici que poussent les meilleurs vins blancs du nord de la «Côte d'Or», raison pour laquelle les sites les plus privilégiés sont classés grands crus. Par rapport aux vins de Montrachet, qui sont souvent plus huileux et plus exubérants, les cortons typiques se présentent généralement de manière plus «austère», plus droite et plus élancée. Quelle chance pour le Domaine de la Chapelle de disposer ici d'au moins 0,30 hectare. Certes, cela ne donne en moyenne que 600 bouteilles par millésime- mais la qualité est aussi grande que la récolte est petite. Le domaine travaille en biodynamie, le pressurage des raisins entiers est suivi d'un long temps de repos du moût, la vinification se fait pratiquement sans intervention mécanique. Pour finir, un peu de bois provenant de l'élevage en fûts bourguignons typiques et beaucoup de patience lors de la maturation-car: La qualité a besoin de temps, pas de technique!

Note de dégustation:

Jaune citron pâle et citron vert frais. Au nez et au palais minéralité ciselée et précise, délicates notes amères, calcaire écrasé et générosité typique du terroir. Dans la longue finale, complexité, fraîcheur et épices, ainsi qu'un boisé parfaitement intégré sont la promesse d'une excellente garde.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Clos de la Chapelle
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1003222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Bio
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés