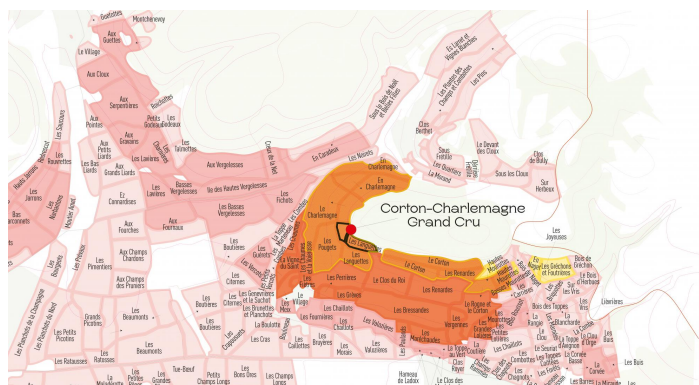


## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAINE DU PAVILLON



### SITUATION

Bourgogne

### CÉPAGE

Chardonnay

### TERROIR

Sols bruns calcaires sur marnes argoviennes

Superficie du vignoble : 1,20 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



### PRÉSENTATION

Située sur le Climat des "Languettes", versant sud-sud/est de la colline de Corton, notre parcelle, ancienne propriété des Dames de l'Abbaye du Lieu-Dieu, est surnommée "Vigne Dieu" par les historiens et les vieux vignerons d'Aloxe-Corton.

Ce terroir est réputé pour donner des vins blancs puissants en raison de l'exposition très ensoleillée du coteau mais aussi raffinés et purs, tant sur le plan aromatique que gustatif.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet d'une grande complexité aux notes de fruits blancs et jaunes, d'agrumes et de fruits exotiques mêlées à de subtiles touches épicées, minérales et beurrées, évoluant souvent vers le miel. En bouche, ce vin se caractérise par une remarquable concentration, un équilibre parfait et une grande distinction. Sa finale est intense et d'une longueur remarquable.

### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

Garde : 5 à 10 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Foie gras, volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : aumônière de Saint Jacques à la bisque de homard

### CITATIONS

Tim Atkin : 95/100 (2023)

Wine Spectator : 94/100 (2022)

Revue du Vin de France : 94/100 (2021)

James Suckling : 96/100 (2020)

