

DOMAINE MICHEL VOARICK



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU BLANC

100 % CHARDONNAY

Caractéristiques du Sol : Argilo-calcaire et marne blanche

Date de plantation des vignes : 4 parcelles dont une de 50 ans.

Exposition de la vigne : Sud / Sud-Est

Type de culture : Lutte raisonnée – taille Guyot

Temps de garde du vin : 5 à 20 ans selon millésime

DESCRIPTIF DU VIN

Grand cru prestigieux d'une extraordinaire richesse aromatique où fruits frais et épices douces se mêlent aux fines notes de fleurs blanches et de vanille. Sa bouche est corpulente et d'une fraîcheur remarquable. Le Corton Charlemagne se différencie des grands vins blancs de Bourgogne par sa minéralité. Afin de révéler toutes ses qualités, le Corton Charlemagne demande généralement quelques années de patience (5 à 10 ans), le vin étant une affaire de goût, on peut aussi l'apprécier dans sa prime jeunesse.

Accords gastronomiques : Homards, asperges, poissons blancs, suprême de volaille