**Appellation** : Corton Charlemagne

**Couleur** : Blanc

**Climat** : En Charlemagne

**Millésime** : 2018

**Degré** : 13,5 %

**Parcelle** : Deux parcelles proches l’une de l’autre, en pente marquée sur un sol brun, marneux et riche en argile.

**Cépage** : Chardonnay

**Rendement** : 48 hl/ha

**Production** : 725 bouteilles et 50 Magnums.

**Vinification** : Pressurage pneumatique doux, débourbage après 12 heures au froid puis fermentation par levures indigènes et entonnage rapide une fois la fermentation démarrée.  Fermentation malo-lactique naturelle terminée mi-février.

**Fûts et tonnelier :** pièces bourguignonnes et fût de 300l de chêne français de la tonnellerie Montgillard.

**Élevage** : 11 mois en fûts de chêne et 5 mois en cuve inox.

**Couleur** : Jaune avec reflets doré.

**Nez** : Floral et épices douces.

**Bouche :** En attaque des notes citronnées arrondies d’arômes boisés et beurrés puis arrivent les arômes de fruits blancs, de poire et pêche blanche. La fraîcheur et longueur en bouche accompagnent la minéralité caractéristique de l’appellation.

**Accords :** Parfait avec les grands crustacés, les poissons blancs en sauce à la crème mais aussi pour accompagner les belles volailles rôties et ou en sauce. Les amateurs de fromages persillés pourraient être agréablement surpris.

**Garde**: Patienter de préférence 3 ans pour apprécier l’équilibre entre la fraîcheur et les notes florales, une garde plus longue vous fera découvrir des notes de miel qui se développent avec l’âge, un potentiel de garde au-delà de 15 ans.