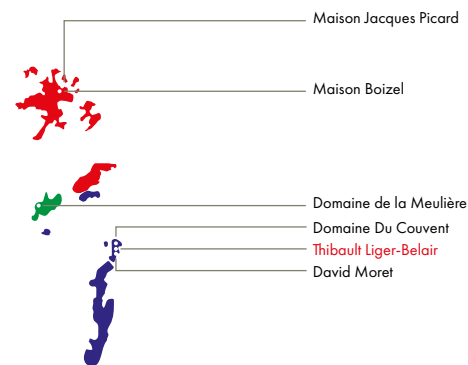




# Corton Charlemagne Grand Cru “Les Languettes”

2021



## Regione

Questa parcella di 0,15 ettari si trova nel comune di Aloxe-Corton, nel climat "Les Languettes", con esposizione a sud/sud-est, nella parte più alta della Montagna di Corton. Il terreno presenta una forte pendenza (circa 25%).



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



## Vinificazione

La pressatura dura circa 8 ore e la vinificazione può durare fino a 8 mesi.



## Affinamento

Il 50% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un affinamento della durata di 18 mesi.



**Grado alcolico** 13% Vol



Questo vino delicato ha un bouquet che si esprime con note burrose, agrumi, fiori di tiglio, felce, cannella e pietra focaia. Con il tempo, si fanno più presenti note di tartufo e cuoio. Nella sua espressione, lo Chardonnay sorprende per concentrazione, unicità ed equilibrio.



Questo vino delicato si abbina perfettamente a piatti di pesce come sogliola alla mugnaia, crostacei al vapore o in salsa, carni bianche delicate come il pollo al limone, risotti cremosi con funghi o tartufo e formaggi a pasta molle come il brie o il camembert.



750 ml

