

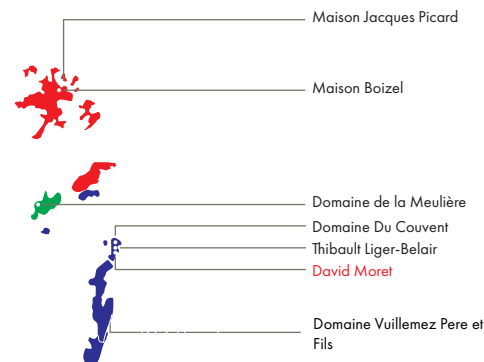


DAVID MORET



Corton-Charlemagne Grand Cru

2023



Regione

Aloxe-Corton è un rinomato villaggio vinicolo situato nella Côte de Beaune, nella regione della Borgogna, Francia. È famoso per essere la patria del Corton-Charlemagne Grand Cru, uno dei più prestigiosi vini bianchi di Borgogna.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale, prodotto a basse rese viene raccolto in cassette.



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere nuove al 50% ed è affinato per 14-18 mesi.



Grado alcolico 13% vol



Questo Grand Cru si distingue immediatamente per la sua concentrazione al naso, con aromi di miele e noce moscata, oltre a un tocco di burro. Al palato emergono sapori di rovere, una struttura cremosa, leggere spezie e frutta matura, che conducono a un finale molto puro e speziato, con grande concentrazione.



Il Corton-Charlemagne Grand Cru si abbina perfettamente a piatti raffinati come aragosta, capesante, pesce in salsa burro e agrumi, oltre a carni bianche come vitello o pollo con funghi. La sua struttura e complessità lo rendono ideale anche con formaggi stagionati



750 ml



Distribuito in Italia da

