

SARL JEANNOT

Corton Charlemagne Grand Cru

| | |
|--------------------------------|---|
| <u>Appellation :</u> | Corton Charlemagne |
| <u>Couleur :</u> | Blanc |
| <u>Millésime :</u> | 2018 |
| <u>Cépage :</u> | Chardonnay |
| <u>Degré :</u> | 13% |
| <u>Terroir :</u> | Argilo - Calcaire |
| <u>Age des vignes :</u> | 70 ans |
| <u>Rendements :</u> | 50 Hl / Hectare |
| <u>Vinification :</u> | Récolte manuelle - Tri sur ceps. Pas de foulage. Pressurage à basse pression. Débourbage statique à basse température 24 à 36 heures. Vinification en cuve inox. |
| <u>Élevage :</u> | Élevage en fûts de chêne Français durant 18 mois sur lies fines. Réalisation de la fermentation malo-lactique. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine. |
| <u>Production :</u> | 300 bouteilles par an. |

Dégustation :

A déguster à 12°C en apéritifs ou avec des poissons et plats en sauce.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73