Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Grand cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Corton Charlemagne Grand Cru (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Situation exceptionnelle pour ce Grand Cru sur les hauteurs de la colline de Corton entre Ladoix-Serrigny et Aloxe-Corton. Sud-Est. Altitude 280 mètres.

Vinification

Après un léger foulage, les raisins sont déversés dans le pressoir pneumatique pour y être pressés pendant environ 2h30. Le jus est ensuite mis en cuve à une température de 8°c pendant deux jours afin d'éliminer les parties solides (débourbage).

Elevage dans 35% de fûts neufs pendant 14 à 18 mois. Fermentation malolactique naturelle en fûts.

Notes de dégustation :

La minéralité et la finesse sont la tendance. La bouche bien ciselée est d'une longueur impressionnante avec le gras et le beurré légendaire de la Montagne de Corton.

Mets d'accompagnements

Grands poissons et viandes blanches parfaitement cuisinées.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com