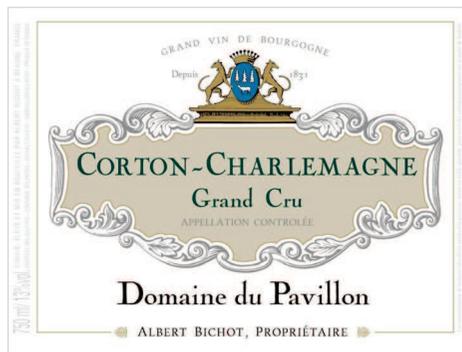


# CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAINE DU PAVILLON



**Côte de Beaune**

**100 % Chardonnay**

**AOC Grand Cru**

**La vigne :**

Parcelle de 1,2 ha  
 Âge moyen : 35 ans

Sols bruns calcaires sur marnes argoviennes

**Vinification :**

Vendange manuelle  
 En fûts de chêne (60% fûts neufs)  
 3 semaines à 2 mois

**Elevage :**

En fûts de chêne 100%  
 30 % de fûts neufs  
 12 à 15 mois

*Située sur le climat des Languettes, versant Sud/Sud-Est de la colline de Corton, cette parcelle, ayant autrefois appartenu aux Dames de l'Abbaye du Lieu-Dieu, est surnommée "Vigne Dieu" par les vieux vigneron et historiens d'Aloxe-Corton. Terroir réputé pour donner des vins blancs dont la puissance, liée en partie au versant de la colline, peut mettre en avant finesse, délicatesse et pureté tant sur le plan aromatique que gustatif.*

**Dégustation**

D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère, le genévrier, la cannelle et le silex. Les notes miellées sont fréquentes. En bouche, le chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre. Très belle, la finale est intense et complexe.

**Accords mets/vins**

Dégustez ce Grand Cru avec des crustacés tels que le homard, la langouste ou le crabe, des poissons ainsi que certaines viandes blanches, volaille à la crème et fromages bleus.

**Service et garde**

A servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez conserver ce vin entre 7 et 10 ans voire plus.

