



## Corton-Charlemagne Grand Cru Capitain-Gagnerot

Cépage :  
Chardonnay 100%

Sols :  
Sol du bathonien supérieur, marnes blanches et calcaires.  
Vinification / Elevage :  
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.  
Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation alcoolique en fûts de chêne à environ 20°.  
Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois.  
Alcool : 13,5°

Dégustation :  
Robe : Or aux légers reflets verts. Nez : Arômes de fleurs blanches, légèrement miellés. Élégante minéralité.  
Légère note fumée de sarment de vigne, d'épices et de fruits blancs. Bouche : Structurée, équilibrée.

Accords mets/vins :

Foie gras, crustacés (homard, langouste).  
Température de service : 10°/12°