

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

Corton-Charlemagne Grand Cru Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Exposition est.

TERROIR

Argilo-calcaire à dominante calcaire.

A LA VIGNE

Vendanges manuelles, en petites caissettes de 13kg.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 3.65 ha - **Age moyen des vignes:** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

ELEVAGE

12 à 13 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 15% de fûts neufs selon le millésime.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Bouquet intense aux parfums de fruits et de grillé mariés à des notes minérales typiques de cette appellation. Vin riche et puissant à la personnalité affirmée.

Très bon potentiel de garde.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Entre 12°C et 14°C.

ACCORDS METS-VINS

Poissons et crustacés en sauce, foie gras.

NOTRE ENTREPRISE

Fondée en 1731 à Volnay, Bouchard Père & Fils fait partie des plus anciennes maisons de vins de Bourgogne. Installée depuis 1820 sur le site du Château de Beaune, une forteresse royale construite au XVème siècle, elle est la propriété du groupe familial Henriot depuis 1995 et possède un Domaine prestigieux de 130 hectares de vignes dont 12 hectares classés en Grands Crus et 74 hectares en Premiers Crus.



MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS
15 Rue du Château, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 80 24 - tseiter@bouchard-pereetfils.com
bouchard-pereetfils.com


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS

Corton-Charlemagne Grand Cru
Blanc, 2018

Surface totale du domaine : 130,00ha

Principaux marchés : France,USA,Canada Québec,Canada Ontario,Japon,Royaume-Uni,Hong Kong Allemagne,Norvège



MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS
15 Rue du Château, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 80 24 - tseiter@bouchard-pereetfils.com
bouchard-pereetfils.com


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.