



Domaine Louis Lequin

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



DENOMINAZIONE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU.

UVE

100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune), Climat "Les Languettes".

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo, ghiaioso.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 30 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Luva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno.

AFFINAMENTO

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde-oro, gli anni caldi giallo-oro. Naso fine e floreale, fiori bianchi e acacie. Palato elegante e rotondo con una certa mineralità, grande persistenza, frutta, vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni pregiate, pesce nobile e formaggi.

Temperatura di servizio 12°C.