

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

CÉPAGE	100% chardonnay
AGE DES VIGNES	75 ans
ALTITUDE	380 mètres
TERROIR	Argilo-Calcaire
EXPOSITION	Ouest
VENDANGE	Manuelle
DEGRÉ D'ALCOOL	13.5°
TEMPÉRATURE DE SERVICE	12°C

Ce Grand Cru à la dénivellation vertigineuse, juché à 380 mètres au plus haut de la colline de Corton et orienté Ouest, nous raconte son terroir... Implanté en lisière de forêt sur des marnes argilo-calcaires, ce vignoble de 75 ans d'âge, tire le meilleur d'un climat frais, au sol peu profond, pauvre et très caillouteux pour offrir un très grand vin blanc de Bourgogne. Il donne d'abord à voir une belle robe aux reflets dorés avant de séduire et d'étonner. En effet, en bouche, on découvre une grande intensité, une vraie structure, une trame nettement dessinée en même temps que s'expriment amplement la gourmandise, la rondeur et le caractère capiteux du vin. Résultat d'un équilibre parfait entre intensité, densité et fraîcheur, ce Corton-Charlemagne est envoûtant. Après 5 à 10 années passées à l'ombre d'une cave, il atteint sa plénitude et révèle alors des trésors aromatiques de citron confit, de miel et d'amandes grillées soulignés d'exquises touches minérales.