

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

CÉPAGE 100% chardonnay

AGE DES VIGNES 15 ans

ALTITUDE 380 mètres

TERROIR Argilo-Calcaire

EXPOSITION Sud-Ouest

VENDANGE Manuelle

DEGRÉ D'ALCOOL 13°

TEMPÉRATURE DE SERVICE 12°C

Ce grand cru à la dénivellation vertigineuse, juché à 300 mètres au plus haut de la colline de Corton et orienté sud-est, nous raconte son terroir... Implanté en lisière de forêt sur des marnes silico-calcaires, ce vignoble de 60 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.