



A la limite de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, la colline de Corton présente la particularité de s'étendre sur trois communes différentes.

TERROIR

Le Corton-Charlemagne est soumis à trois expositions différentes et à une grande diversité de structures géologiques. Ce terroir emblématique tire son nom du grand empereur chrétien qui l'offrit en 775 à l'Eglise.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La vigne d'où provient ce vin profite d'une exposition sud-ouest, ce qui est assez rare sur la Côte, sur des pentes raides à environ 310 mètres d'altitude. Le sol est constitué d'argiles et de marnes blanches.

Vinifié en fûts de chêne sous l'action des levures naturelles du raisin, Corton Charlemagne Decelle & Fils est ensuite élevé pendant 18 mois sur lies fines. Il passera ensuite plusieurs semaines en cuves inox afin de marier au mieux les différents fûts avant d'être mis en bouteilles.

DÉGUSTATION

De robe jaune profond très brillant, il décline un nez riche et expressif sur des arômes grillés et des notes d'abricot et de fleurs blanches. La bouche est massive mais tonique et sa belle acidité laisse présager d'un beau potentiel de garde.