

Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2011



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2011

Appellation: Corton Charlemagne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE B. CLAIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2011**
:

Robert Parker Wine Advocate 2015 (90-92/100) : *"There are only two barrels of 2013 Corton Charlemagne Grand Cru this year instead of the usual six. The nose is feisty at first, offering fresh mango, dried apricots and wild honey that gains intensity in the glass, then ebbs back and achieves more focus. The palate is taut and fresh with quite pointed acidity and then it just starts to run out of breath at the finish, as if it had used up all its energy on the aromatics."*

Bettane et Desseauve 2016: *"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Nous exploitons deux parcelles **plantées en 1972 et 1976** presque contigües situées sur le haut du coteau de ce vaste grand cru qui s'étend sur le territoire de trois communes (Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny). Nos parcelles sont idéalement situées sur la commune d'Aloxe-Corton.

La particularité de ce cru réside dans la capacité unique d'allier très **grande maturité et très bonne acidité**. Ce grand vin marie avec élégance minéralité et puissance.

Toujours un **vin de garde**, il demande impérativement 5 à 7 ans de vieillissement pour atteindre cette complexité aromatique digne d'un grand cru."Des vins jeunes, vifs et tranchants !"

Description brève du produit :

Les 3 bouteilles. Un mythe inaccessible, pour collectionneurs.