

Domaine Pierre Girardin Corton-Charlemagne Grand Cru blanc sec 2018



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pierre-Vincent GIRARDIN

Millésime: 2018

Appellation: Corton Charlemagne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PIERRE GIRARDIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Girardin Corton-Charlemagne Grand Cru blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chardonnay

Région : Bourgogne, sur la commune d'Aloxe Corton, sur les versants sud, sud-est.

Géologie : sol argilo-calcaire, caillouteux.

Vinification : Récolte manuelle. 14 mois en fût, 5 mois en cuve inox.

40% Fûts neufs

Notes de dégustation : Nez Boisé, arômes d'épices, amandes. Vin soyeux, finale minérale et citronnée.

Accords mets-vin : Cassolette de homard, foie gras poêlé.

Apogée : 10 à 15 ans

Description brève du produit :

Un des plus illustres climats classé en Grand Cru de Bourgogne, rarissime et tellement meilleur après 10 ans de patience (ou plus bien sûr) !