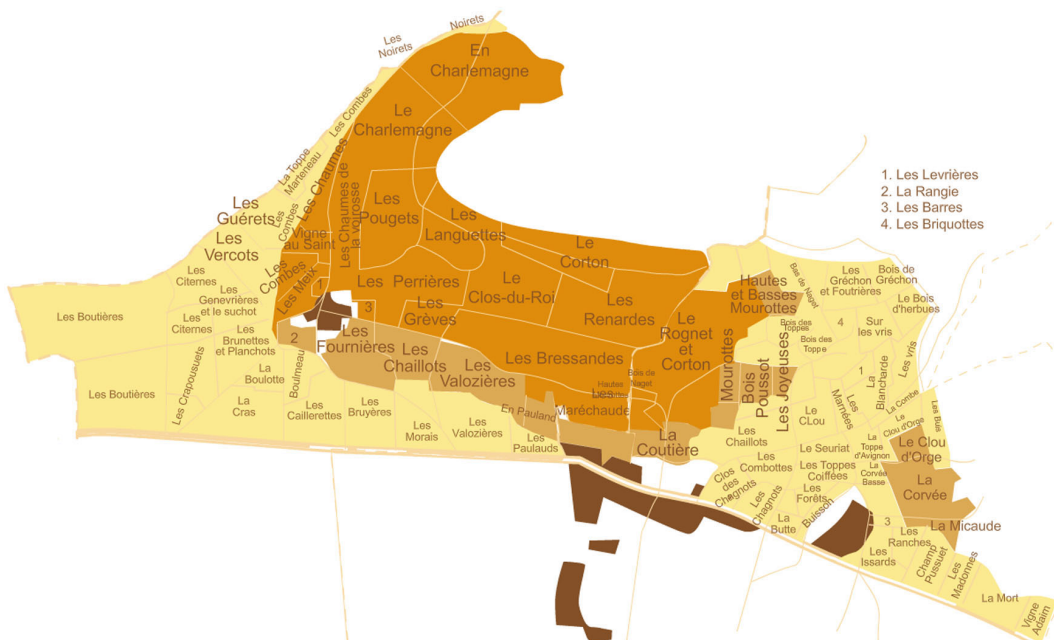


# LOUIS JADOT

## CHARLEMAGNE



Côte de Beaune  
Grand Cru  
Blanc  
100% Chardonnay



### Situation

Les « Corton » sont des grands crus provenant de la commune d'Aloxe Corton - Nord de la Côte de Beaune - et sont situés sur le fameux « Rognon de Corton ». Plus de la moitié de la surface du vignoble d'Aloxe Corton est plantée en Grand Cru, ce qui est exceptionnel en Bourgogne. L'exposition varie entre le Sud, et le Sud Ouest.

### Caractéristiques

L'appellation « Charlemagne Grand Cru » ou "Le Charlemagne" est peu utilisée mais elle correspond à l'aire d'appellation « En Charlemagne » (voir carte). Ce même climat pourra également produire du Corton Charlemagne. Il est situé sur le « Rognon de Corton », du côté du village de Pernand Vergelesses. Le sol est pauvre et caillouteux.

### Vinification

Fermentation alcoolique puis élevage en fûts de chêne pendant 15-18 mois (avec une partie de fûts neufs).

### Dégustation / Accords mets-vin

Du fait de son exposition, le style de ce Charlemagne est particulier, avec un peu moins de gras mais un spectre aromatique ouvert et caractéristique. Ce vin accompagnera une cuisine fine et raffinée à base de crustacés, poissons ainsi que certaines viandes blanches ou volaille à la crème.

### Conservation

Ce Grand Cru exige une maturation de 10 à 30 ans suivant les millésimes - dans de parfaites conditions de température et d'humidité.