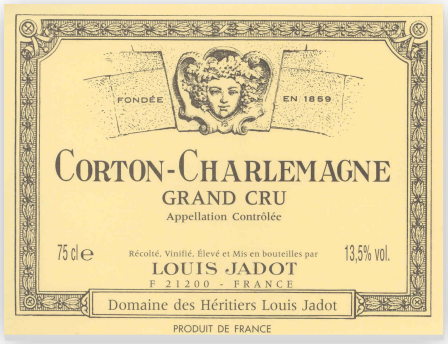
LOUIS JADOT

CORTON-CHARLEMAGNE

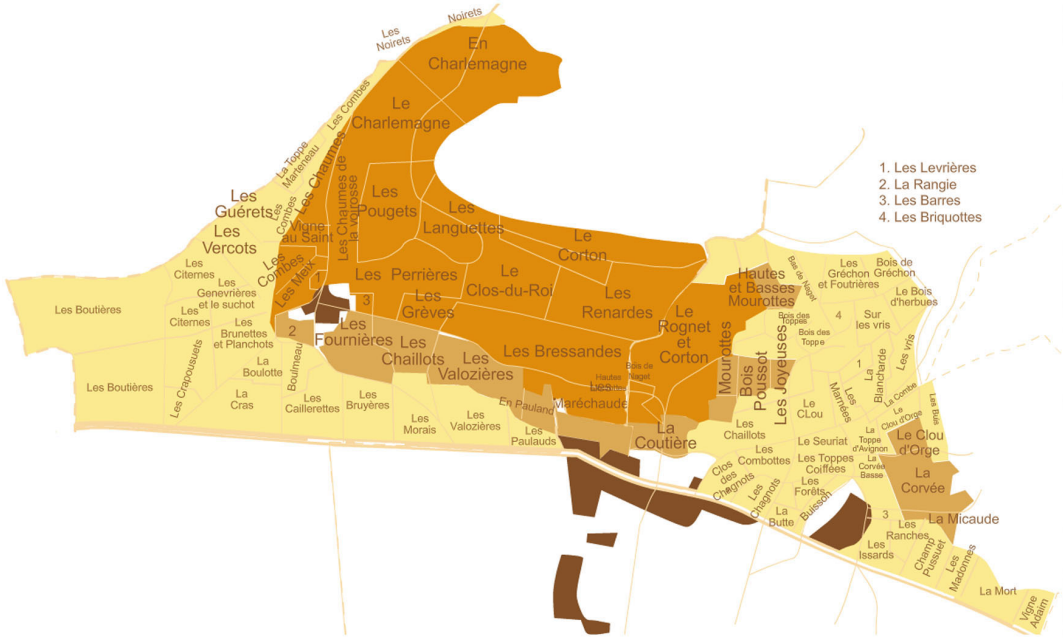


Côte de Beaune

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

En général, le « Corton Charlemagne Grand Cru » est produit sur le même climat (« En Charlemagne ») que le « Charlemagne Grand Cru ». Depuis 1966, il est possible de vendre en Corton Charlemagne les climats Le Charlemagne et 3/4 du Corton Charlemagne. Le sol y est très pentu composé de marnes calcaires très blanches.
Anciennement le Corton Charlemagne provenait uniquement du climat les Pougets et d'une petite partie du Corton Charlemagne. C'est le cas du Corton Charlemagne du Domaine des Héritiers Louis Jadot produit sur le climat « Pougets », sur 1.88 hectares. Le sol y est brun calcaire avec des éboulis-limons de pente. Le sous-sol est principalement marno-calcaire. Le sol est bien drainé et se réchauffe facilement (exposition plein Sud).

Vinification

Fermentation alcoolique puis élevage en fûts de chêne pendant 18-20 mois (avec une partie de fûts neufs).

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin révèle des arômes de très grands Bourgognes tels que la cannelle, les fleurs blanches, la noix, l'ambre, le poivre. C'est un vin puissant marqué par son terroir qui, au fil des années, développera une grande finesse et une extrême élégance.
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 - pour se révéler complètement.