



Corton Charlemagne Maison Joseph Drouhin

Uva :	100 % Chardonnay
Procedencia :	Cote de Beaune
Temperatura de servicio:	12 - 14° C.

Corton Charlemagne es el único viñedo en Borgoña que lleva por nombre el de dos emperadores; Corton por Curtis d'Othon emperador de Outre-Rhin y Charlemagne por Carlo Magno.

Los racimos de uvas son prensados con la delicadeza de una prensadora neumática. El jugo perfumado, se deja reposar unas cuantas horas en una cuba de salida que por gravedad permite la separación de las impurezas, este será colado en barricas. Es en las cubas donde nace el vino, iniciará el murmullo de la fermentación.

En Corton Charlemagne, los años aportan los reflejos de oro al vino, incluso en su juventud. La nariz es sostenida, aromas de canela, pimienta, frutos secos ligeramente tostados, de raras maderas y de especias.

Es un vino potente, rico, con una gran y larga persistencia final en el paladar.

No debe tomarse antes de 4 o 5 años de edad, y se puede guardar muy bien por 10 o 15 años.

El vino se puede apreciar solo o acompañado de platos como: foie gras, crustáceos o platos calientes (soufflés) o carnes blancas.

Corton Charlemagne un Grand Cru de Borgoña.