



Corton Charlemagne

Corton Charlemagne

Ce Grand Cru se situe sur trois communes : Ladoix Serrigny, Pernand Vergelesses et Aloxe Corton. Très apprécié par l'empereur Charlemagne, ce Grand Cru était à l'époque entièrement planté en pinot noir. La légende voudrait qu'à la fin de sa vie, les gestes du roi n'étant alors plus très sûrs, il n'était pas rare qu'il renversa de ce délicat nectar sur sa barbe fleurie... Excédée, sa femme exigea que l'on plantât le cépage blanc sur une partie de coteau de façon à ce qu'il ne laisse aucune trace sur sa barbe blanche.□



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Belle robe or doré limpide et brillante.
Nez	Au nez, on note des arômes d agrumes (pamplemousse bien mûr) associés à un joli boisé vanillé. Un Grand Cru d'une remarquable élégance.
Bouche	Le palais est rond, gras, très élégant. Il développe une multitude de notes de fruit, une belle longueur, puissant.
Garde	5 à 10 ans dans de bonnes conditions.
Température de service	Ne pas le servir trop froid car celui-ci blesse les arômes, entre 14 et 15°C , température idéale de service.



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Accord Mets/Vins

On le servira avec une cuisine de qualité : poissons et crustacés cuisinés, viandes blanches ou volailles à la crème et de la charcuterie fine.