

# Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2016



Prix du produit :

**180,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2016

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 B. CLAIR + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

**Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2016**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

**Vinification** : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

**Elevage** : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont à hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Nous exploitons deux parcelles **plantées en 1972 et 1976** presque contigües situées sur le haut du coteau de ce vaste grand cru qui s'étend sur le territoire de trois communes (Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny). Nos parcelles sont idéalement situées sur la

commune d'Aloxe-Corton.

La particularité de ce cru réside dans la capacité unique d'allier très **grande maturité et très bonne acidité**. Ce grand vin marie avec élégance minéralité et puissance.

Toujours un **vin de garde**, il demande impérativement 5 à 7 ans de vieillissement pour atteindre cette complexité aromatique digne d'un grand cru."

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

**Description brève du produit :**

Un mythe inaccessible, pour collectionneurs.