

Domaine Pierre Girardin Corton-Charlemagne Grand Cru blanc sec 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pierre-Vincent GIRARDIN

Millésime: 2019

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 PIERRE GIRARDIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Girardin Corton-Charlemagne Grand Cru blanc sec 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : 2019

Cépage : 100% Chardonnay

Région : Côte de Beaune, parcelles situées sur les communes de Pernand Vergelesses et Ladoix Serrigny (assemblage).

Géologie : Sol argilo-calcaire, orientation est (Ladoix Serrigny) et ouest (Pernand Vergelesses).

Vinification : Récolte manuelle. 12 mois en fût, 6 mois en cuve inox.
40% Fûts neufs

Notes de dégustation : Robe jaune citron pâle, nez très expressif : belle tension minérale avec une intensité d'arômes de fruits à chair blanche. Belle salinité et longueur en bouche.

Accords mets-vin : Cassolette de homard, foie gras poêlé.

Apogée : 7 à 14 ans

Description brève du produit :

Un des plus illustres climats classé en Grand Cru de Bourgogne, rarissime et tellement meilleur après 10 ans de patience (ou plus bien sûr) !