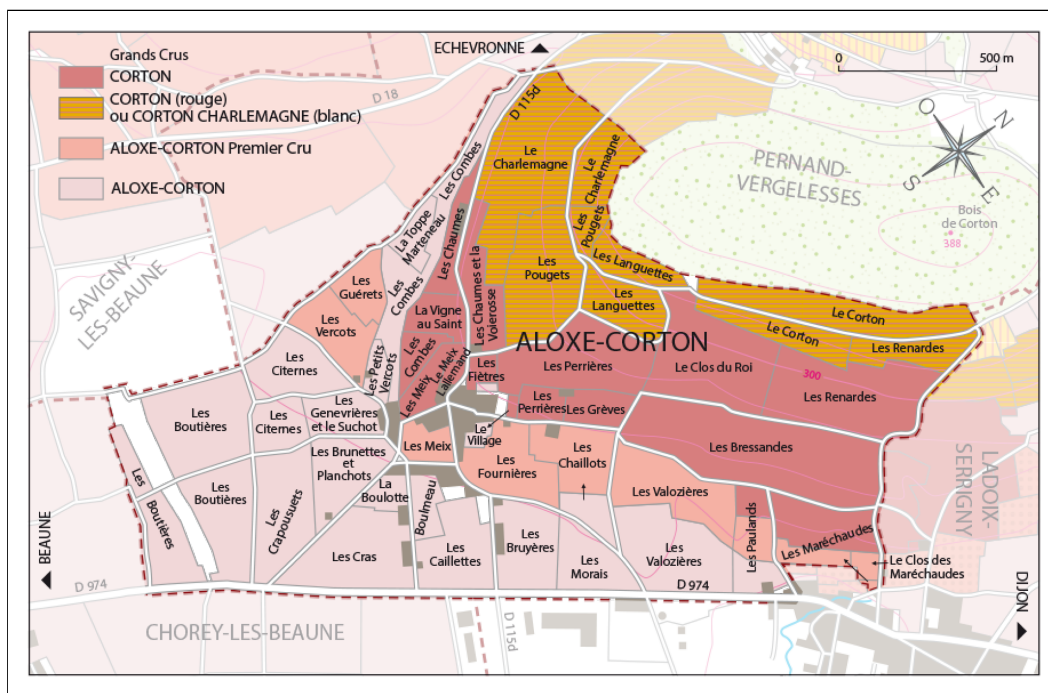
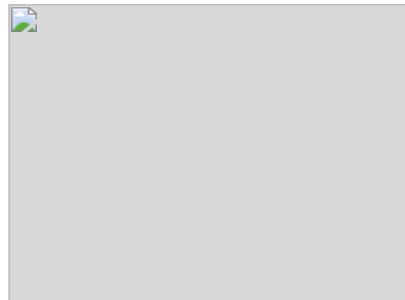


CORTON-CHARLEMAGNE

Grand Cru

Domaine des Héritiers Louis Jadot - Chardonnay



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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.

CARACTÉRISTIQUES

En général, le « Corton Charlemagne Grand Cru » est produit sur le même climat (« En Charlemagne ») que le « Charlemagne Grand Cru ». Le sol est relativement pentu composé de marnes calcaires très blanches. Jusqu'à 1966, 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 ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

12-14



POTENTIEL
DE GARDE

5 à 25 ans, cela
dépend des
millésimes