



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU



AOP

Corton-Charlemagne Grand Cru

Climat

Le Corton

Cépage

Chardonnay

Terroir

- Exposition : sud-est
- Sol : mince, fortement calcaire, issu de l'altération de colluvions et de marnes limoneuses très fortement calcaires
- Sous-sol géologique : marnes de Pernand du Jurassique Supérieur
- Localisation : haut de coteau, sous le bois de Corton. Forte pente
- Altitude : 350 mètres

Vignes

Année de plantation : 1961

Superficie exploitée

0,06 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri. Pressurage très long, tout en douceur. Vinification sans soufre.

Cuaison / Elevage

Fermentation par les levures indigènes du terroir. Elevage en fûts de chêne français pendant 14 à 20 mois
Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Le Corton-Charlemagne Grand Cru dévoile une palette aromatique exceptionnelle, marquée par des arômes de fruits bien mûrs, tels que les agrumes, les fruits à noyaux et les fruits exotiques. Les notes florales de tilleul et d'aubépine apportent une élégance délicate. Le passage en fût contribue à la complexité de ce blanc puissant, avec quelques touches végétales ainsi que des notes de sous-bois, beurre, amandes grillées, miel et torréfaction. Ce vin se distingue par sa richesse, sa puissance et son ampleur, offrant une longueur impressionnante en bouche. L'ensemble est parfaitement équilibré et révèle un potentiel de garde exceptionnel.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com