

DOMAINE BERTHELEMOT CHARLEMAGNE GRAND CRU



Druivenrassen/vinificatie:

Charlemagne (beslaat uit 3 dorpen: Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny en Pernand-Vergelesses) Er wordt gezegd dat keizer Karel de Grote in 775 een wijngaard gelegen op de heuvels van Corton aan de orde van Saulieu heeft gegeven. De bodem van deze grand cru is kalksteen en de bovengrond bestaat uit klei vermengd met "chaillots", de naam die wordt gegeven aan vuursteen en silica-kalksteenafzettingen. Deze wijn is afkomstig van meerdere percelen in dit gebied. Allen gelegen halverwege de Corton-heuvel in de gemeente Pernand-Vergelesses, op het zuidwesten op een hoogte tussen 280 en 380 meter en geplant in 1940, 1960, 1965, 1955, 1994, 2007 en 2015.

De wijn is gemaakt van 100% chardonnay van handgeplukte druiven, geproduceerd in eikenhouten vaten.

Proefnotitie:

Rijk van kleur met een groenachtig gouden tint; indrukwekkende, complexe aroma's van wit- en citrusfruit met een licht kruidige toets. Eerst mineralig, in de mond krachtig, rond en zijdeachtig met een lange afdronk. Serveertemperatuur 12/14°C. Recente jaargangen kunnen worden gedecanteerd om het aroma te versterken.

Wijn en Spijs:

Serveer deze wijn niet te koud, want dan komt de verfijnde smaak niet goed tot zijn recht. Een uitstekende begeleider van vis, wit vlees met romige sauzen en rijke salades.



PRODUCENT

Domaine Berthelemot

Sinds haar oprichting in 2006 door de samenvoeging van de landgoederen van Jean Garaudet en Yves Darviot, heeft Domaine Berthelemot wijnliefhebbers betoverd met zijn fijne wijnen in de Verenigde Staten, China, Australië, Verenigd Koninkrijk, België, Nederland en natuurlijk, kenners in Frankrijk.



INFO

Productnummer	2734/20	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3760194091648