

DOMAINE
G. ROUMIER

CORTON-CHARLEMAGNE

GRAND CRU



Caractéristiques

Cépage

Chardonnay

Superficie

0.2040 hectares

Exposition

Ouest. Pente à 15%

Altitude

De 280 à 305 mètres.

Sous-sol

Sol riche en argile sur un calcaire du Callovien

Rendement

45hl/ha

Taille

Taille Guyot

Couleur

Blanc

Age moyen de la vigne

39 ans

Garde moyenne

3 à 15 ans

Terroir

Le Grand Cru "Corton Charlemagne" est le seul vin blanc du Domaine Georges Roumier. Acquis par Jean-Marie Roumier, ce Grand Cru est élaboré par la famille Roumier depuis 1968 (Première production en 1974 sous le nom Jean-Marie Roumier). L'exposition Ouest de la vigne, implantée sur la commune de Pernand-Vergelesses offre une maturité tardive des raisins, et un vin d'exception au caractère droit et solide.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins sont conservés un an dans des pièces en bois âgées de 2 à 5 ans puis transférés en cuve inox 5 mois avant la mise en bouteilles.
- Nos Cortons sont collés à la bentonite et légèrement filtrés

Dégustation

Blanc pâle avec de légers reflets verts, le Grand Cru Corton Charlemagne livre un bouquet complexe : abricot sec, coing, fleur d'acacia, aubépine aux notes miellées... En bouche, il est solide et structuré avec une bonne acidité. Il charme l'amateur de Grands Blancs de Bourgogne par la pureté de sa minéralité. Son caractère droit et structuré nécessite un vieillissement prolongé : nous vous conseillons de le conserver au moins 5 ans avant dégustation.