

Corton Charlemagne 2022 Aop Grand Cru Blanc - Domaine Pavelot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Calcare, argilla, marna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Botte grande e acciaio
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi, di cui oltre la metà nuove.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Zenzero, arancia e crema pasticcera

Naso: ampio, complesso, speziato e agrumato

Bocca: sorso profondissimo, vibrante e completo. Burro, frutta esotica, zenzero, menta e fiori di sambuco.

Vista: Giallo dorato carico

Ci troviamo a Pernand-Vergelesses, a nord di Beaune, su terreni argillosi da cui si ottengono tipicamente rossi profondi e complessi, e bianchi ampi e materici.

Qui Luc e sua sorella Lise gestiscono l'azienda che ormai vive da sette generazioni, cercando di valorizzare quanto più possibile una terra nobile dalla quale provengono i vini.

Il lavoro in vigna si basa su pratiche biologiche e biodinamiche dove gli obiettivi sono legati al

mantenimento della biodiversità in vigna e alla gestione degli equilibri naturali, al fine di ottenere vini quanto più possibile sostenibili ed espressione del territorio.

Il Corton-Charlemagne Grand Cru è uno Chardonnay proveniente da vigne di circa 70 anni situate nell'omonima celebre denominazione.

Un vino di straordinaria fattura, in cui morbidezze del burro e della crema pasticcera fanno da contraltare i richiami quasi piccanti dello zenzero e in cui sono i sentori agrumati e balsamici a ricamare un sorso già prezioso di suo.

Archetipo del grande vino bianco di Borgogna, che spesso appare riservato nella sua giovinezza, ma che da subito traspare setoso e lungo con un'intrigante linea amaricante e una grande sapidità.