Corton-Charlemagne "Grand Cru" - Domaine Marguerite Carillon 2018 - 75cl

L’appellation se situe au Nord de la Côte de Beaune, entre les villages de Pernand Vergelesses et d’AloxeCorton, sur les hauteurs de la mythique Montagne de
Corton.

Image not found or type unknown

Une robe or pâle qui évolue sur des nuances plus ambrées avec le temps.
Nez : Le nez présente une grande complexité aromatique
qui gagne en intensité à l’aération: oranges confites, aubépine, noisettes, brioche chaude…
Bouche : Ces saveurs gourmandes et généreuses se retrouvent
en bouche, avec une belle trame acide caractéristique du
millésime qui assure une très belle longueur en bouche et un beau potentiel de garde.
Recommandations : La délicatesse de ce vin s’associe parfaitement au foie
gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur. Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères…

220.70 EUR

Artcode: 00006234
Vins, Vins blancs

Informations complémentaires	
Couleur et type	Blanc
Année	2018

Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	France
Région	Bourgogne A.O.P
Producteur	Domaine Marguerite Carillon
Raisin	Chardonnay