



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

PRODUIT

Le Corton-Charlemagne du Domaine Faiveley est l'un des joyaux de la Maison, issu de l'un des seuls Grands Crus blancs de la Côte de Beaune. Situé sur les hauteurs de la colline de Corton, ce terroir d'exception, exposé plein sud-ouest et composé de sols marno-calcaires, confère au Chardonnay puissance, tension et une élégance minérale rare.

La vinification et l'élevage sont réalisés avec une grande précision : fermentation en fûts de chêne, dont une partie neuve, puis élevage prolongé sur lies fines, pour révéler toute la complexité du cru sans en altérer la pureté.

Au nez, le Corton-Charlemagne dévoile des arômes subtils de fruits blancs mûrs, d'agrumes confits, de fleurs délicates et de noisette grillée, accompagnés de touches minérales et épicées. En bouche, il impressionne par sa densité, sa tension cristalline et sa longueur remarquable, offrant un équilibre magistral entre richesse et fraîcheur.

Grand vin de garde, il se marie parfaitement avec les poissons nobles, les crustacés raffinés ou les viandes blanches truffées. Ce Corton-Charlemagne incarne avec force et noblesse toute l'excellence du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay

