



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

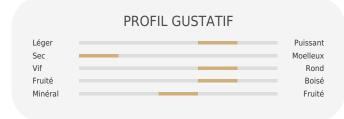
PRODUIT

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.



IDENTITÉ	
Bourgogne / France	
Blanc	
0,75L	
13,0%	
15 ans	
Chardonnay	

