



CORTON CHARLEMAGNE

GRAND CRU

2023

Domaine Michel Juillot

Mercrey
Vigneron en Bourgogne



Appellation : Corton Charlemagne

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Sols : calcaire et argiles «argoviennes»

Exposition : Sud-Ouest

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges et tri manuels, levures de terroir

18 mois en fûts de chêne dont 75% de fût neuf

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un festival d'arômes variés, comme le camphre, le menthol, les amandes, le foin frais ou le kumquat confit, marquent ce millésime. Son jus est ample, précis et délicat, avec un fruit très mûr. On croque dans un biscuit au beurre salé, avec beaucoup de finesse et de subtilité. En finale, on goûte à la terre, aux amers et sa force emporte tout sur son passage. Grand cru caméléon, aux multiples facettes, dont les saveurs changent selon les accords qu'il inspire.

ACCORD METS ET VINS

Bar en croûte de sel, homard, volaille aux morilles, risotto crémeux à la truffe, vieux Comté ou Cantal, plateau de fromages affinés, Paris-Brest au beurre salé.

POUR SE FAIRE PLAISIR

De 2027 à 2040