



CORTON CHARLEMAGNE

GRAND CRU

Domaine Michel Juillot

Mercurey

Vigneron en Bourgogne

2022

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

D'un bel or doré, il arbore un parfum fin et élégant, de notes florales, d'épices, de truffe, de craie et de menthol, dans une précision horlogère. Au palais, c'est une formidable concentration, il est crémeux, onctueux et relevé. Il déploie son potentiel dans une sensation terrienne, à la fois ancré et aérien, dans un vortex de textures et d'arômes. Le chardonnay s'efface une fois de plus derrière ce terroir si particulier, pour un grand cru majestueux.

ACCORD METS ET VINS

Homard, volaille aux morilles, risotto à la truffe blanche, vieux Comté, plateau de fromages affinés, crème brûlée à la truffe.

POUR SE FAIRE PLAISIR

De 2026 à 2040