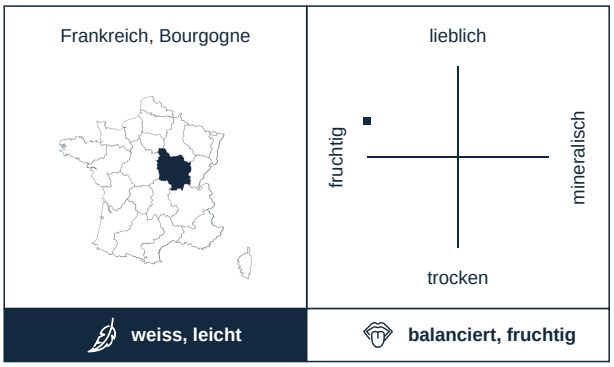
CORTON CHARLEMAGNE PROPRIÉTÉS GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2010



Im Bouquet entfaltet sich eine betörende Vielfalt an Aromen, die in einer kompakten Einheit verschmolzen sind: exotische Früchte, Honig, mineralische Noten sowie grünliche Komponenten, die uns an Avocado, frisch gesammelte Baumnüsse und Tee erinnern. In der Nase bietet dieser Wein sehr viel, aber erst im Gaumen und im nicht enden wollenden Abgang zeigt sich die Klasse, die Struktur. Sie manifestiert sich in der Vielfalt, der Dichte, der Tiefgründigkeit und in der exzellenten Nachhaltigkeit. Dieser Grand Cru kann der Mittelpunkt einer festlichen Tafel sein. Andererseits lässt er jedes gesellige Beisammensein zum Erlebnis und Ereignis werden.



Chardonnay

Genussreife: 10 - 15 Jahre

Im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) gekeltert und anschliessend während 12 - 14 Monaten darin ausgebaut

Kernobst, Avocado, schwarzer Tee, Walnuss, Honig, Schiefer

Wähen/Quiche, Meeresfisch, Kalbssteak, Emmentaler, Greyerzer

Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite


leicht
schwer
mild
säurehaltig