

DOMAINE BERTAGNA

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



AOC

Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru contrôlée

Terroir

Superficie : 0ha 25

Cépage

Chardonnay 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille Guyot

Techniques culturales

Travail biologique du sol

Vendange en vert

Vendange manuelle

Vinification

Un pressurage doux et lent, en vendange entière

Fermentation alcoolique en fûts

Bâtonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique

Elevage

Fûts de chêne français : 30% fûts neufs

Elevage de 15 à 18 mois

Dégustation

Une matière puissante et concentrée, sur des notes élégantes de fleur d'acacia et de poire, soutenue par une minéralité nécessaire à l'équilibre