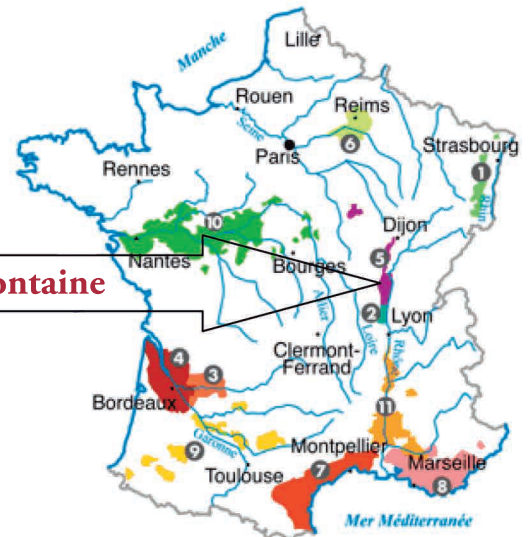


Domaine Dubreuil Fontaine Corton Charlemagne Grand Cru



Domaine Dubreuil Fontaine

Origen:

Francia, Beane, Borgoña

Denominación:

Corton Charlemagne Grand Cru

Terroir:

Ubicado entre “Côte de Nuit” y “Côte de Beane”, el subsuelo está compuesto de arcilla caliza. Es un suelo ligero y muy fino.

Vinificación

La cosecha se hace a mano con clasificación. Este vino se hace con vinificación tradicional en barricas de roble removiendo las lías. Se deja envejecer por 12 meses en barricas de roble, 30% nuevas.

Viñedo:

0.7 hectáreas, edad promedio del vid 35 años.

Cepa:

100% Chardonnay

Degustación:

Hermoso color límpido y dorado en su juventud, que toma tonos ámbar con la edad. Su bouquet respira notas de frutas exóticas, cítricos, piña, un aroma rico a miel, almendras tostadas y canela, incluso se detectan notas a manteca durante su preservación. Amplio, pesado, fresco, largo, bien balanceado y con un final mineral, este vino tiene un gran potencial de guarda (5 a 10 años).

Consejo del vinicultor:

Es excelente para acompañar crustáceos como langosta, langosta espinosa o foie gras. Se recomienda servir a 10°C.