



Corton Charlemagne

Grand Cru



Vignes :

Appellation : Corton Charlemagne
Coordonnées GPS : 4.7070765 – 4.853500
Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo – Calcaire
Age de la vigne : 70 ans
Rendements : 50 HL/Hectares



Vin :

Degré : 13%
Vinification : Récolte manuelle – Tri sur ceps.
Pressurage à basse pression.
Débourbage statique à basse température 24 et 36 heures.
Vinification en cuve inox.
Élevage : Élevage en fûts de chêne Français durant 18 mois sur lies fines.
Réalisation de la fermentation malo-lactique.
Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteilles.
Production : 150 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot
12 route départementale 974
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com