Michel Juillot, Corton Charlemagne Grand Cru 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Corton Charlemagne Grand Cru rijpt 12 maanden op houten vaten waarvan 40% nieuw. Het is een krachtige wijn die je jong kan drinken maar even goed in een goede kelder kan bewaren. Pas in het glas komt vooral het hout en de alcohol vrij in de neus. Na walsen en wat tijd komen de mineralen en het rijpe fruit van oa abrikoos naar boven. Complexe wijn. Het mondgevoel is rijk en vol met een frisse finish met citrustoetsen.

Food pairing: Serveer aan 10° bij gevogelte of rijke visgerechten.

De Regio: De heuvel van Corton ligt in de Côte de Beaune, het zuidelijke deel van de Côte d'Or, en wordt gedeeld door de dorpen Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny en Pernand-Vergelesses. De top wordt bekroond door het bos van Corton. Het is het grootste Grand Cru-gebied van Bourgogne en de enige rode Grand Cru van de Côte de Beaune. Op de hogere mergelhellingen groeit Chardonnay voor de witte Corton-Charlemagne, lager op de kalkrijke bodems geeft Pinot Noir krachtige rode Corton. Volgens de legende liet Karel de Grote er witte druiven aanplanten, zodat de rode wijn zijn baard niet meer zou bevlekken.

Het wijndomein: Dit familiaal domein van 32.5 ha ligt in de zuidelijke regio van Bourgogne, de Côte Chalonnaise. Een mooi licht golvend landschap met kleine dorpjes en omliggende wijngaarden. Michel Juillot heeft het roer doorgegeven aan zijn zoon Laurent die de drang naar kwaliteit alleen maar heeft verhoogd. Het domein hecht veel belang aan de bewerking van de grond en het respect voor de druif : terroir gericht werken. Alle wijnen krijgen een opvoeding op hout tussen de 12 en 18 maanden. Afhankelijk van de kwaliteit van het millesime.

Meer info: www.domaine-michel-juillot.fr

Bewaartijd	6-9 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Corton Charlemagne Grand Cru
Druivenras(sen):	Chardonnay