

# JUSTIN GIRARDIN

## Corton Charlemagne Grand Cru

**CÉPAGES:** Chardonnay

**SOL:** argile et calcaire

**VINIFICATION:** Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont légèrement pressés dans un presseoir pneumatique pour obtenir une extraction lente. Après un débourage doux, le vin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (30% de fûts neufs) pour les deux fermentations (alcoolique et malolactique) avec des levures naturelles pendant 18 mois.

**DEGUSTATION:**

**Robe:** Paré d'une robe brillante à reflets or pâle

**Bouquet:** Intense au nez avec des notes de fruits blancs à noyaux tels que la pêche blanche, de noisette fraîche, de vanille, de pâte d'amande et de torréfaction

**Bouche:** D'une belle amplitude en bouche, la vanille s'accompagne d'arômes d'amande fraîche et de tilleul. Très bonne persistance aromatique en finale avec de subtiles notes salines

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés.

**GRAPE VARIETIES:** Chardonnay

**SOIL:** clay and limestone

**WINEMAKING:** The grapes are harvested by hand and sorted during picking. They are lightly pressed in a pneumatic press to obtain a slow extraction. After a gentle settling, the wine is put in French oak barrels of 228 liters (30% new barrels) for the two fermentations (alcoholic and malolactic) with natural yeasts for 18 months.

**DEGUSTATION:**

**Colour:** Adorned with a brilliant color with pale gold reflections

**Nose:** Intense on the nose with notes of white stone fruits such as white peach, fresh hazelnut, vanilla, marzipan and roasting

**Palate:** With a good amplitude in the mouth, the vanilla is accompanied by aromas of fresh almond and lime blossom. Very good aromatic persistence on the finish with subtle saline notes.

Goes perfectly with many dishes:  
Large crustaceans - lobster - foie gras - fish - mature cheeses.

