

## **Corton Charlemagne : le grand cru de Bourgogne**

### *Le sommaire de l'article*

- *Qu'est-ce que le Corton-Charlemagne ?*
- *D'où vient le Corton-Charlemagne ?*
- *Le climat du Corton-Charlemagne*
- *La vigne du Corton-Charlemagne*
- *La production du Corton-Charlemagne*
- *Le goût du Corton-Charlemagne*

Le grand cru de Bourgogne Corton Charlemagne est un vin blanc produit dans la région viticole de Bourgogne en France. Le vignoble se situe sur les coteaux orientés sud-est du Montagne de Corton, au nord de la commune de Pernand-Vergelesses. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires et produisent des raisins chardonnay. Le vin est élaboré à partir de 100% de chardonnay et a une teneur en alcool de 13%.

Corton Charlemagne est un vin blanc sec, aux arômes intenses et complexes. Il présente des notes florales et fruitées, avec une touche minérale. En bouche, le vin est riche, ample et structuré, avec une longue finale.

Corton Charlemagne est un vin qui peut se conserver pendant plusieurs années et s'améliore avec le temps. Il se marie bien avec les plats riches en sauce, comme les viandes blanches ou les poissons en sauce.<br/>

Il est également excellent avec les fromages à pâte molle, comme le brie ou le camembert.<br/>

Corton Charlemagne est un grand cru de Bourgogne produit sur les communes de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny. Il s'agit d'un vin blanc sec à base de chardonnay. Le Corton Charlemagne est caractérisé par une belle robe or pâle, avec des reflets verts. Il possède un nez fin et élégant, avec des arômes de fruits blancs (pêche, abricot) et de noisettes. En bouche, le Corton Charlemagne est ample, rond et gras, avec une acidité bien présente. Les tanins sont fins et les arômes de fruits blancs persistent en finale.<br/>