



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE



Corton-Charlemagne Grand Cru

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. Les raisins entiers sont ensuite pressés en pressoir pneumatique. Le pressurage avec montée en pression lente et régulière permet d'obtenir des vins fins et élégants. Dans cette même optique, le débourbage (séparation du moût avec les matières en suspension) est poussé. Les moûts (jus recueillis en écrasant le raisin) réalisent leurs fermentations alcooliques et malo-lactiques en fût de 350 litres.

Le batonnage est limité voire proscrit sur les millésimes solaires afin de préserver la fraîcheur et la tension du vin. La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018

L'empereur du chardonnay fait briller son armure argentée sous le soleil! Riche sans être capiteux son parfum est explosif; vanille des îles, amande verte, beurre frais tout se mêle pour vous séduire. Son fruité très en chair parle à tout le monde. C'est dans la finale de sa matière soyeuse que réapparaît en un souffle d'épices la profondeur de son terroir. Il pourra être apprécié seul comme un plat ou attendu comme une audience au plaisir.

Millésime 2019

Avec sa coiffe dorée comme les blés ce chardonnay de noble essence explose de notes de végétal frais comme le vétiver et le bois de santal. Au palais c'est un matelas de fraîcheur sur lequel on aurait posé un drap de lin. La bouche s'endort avec cette saveur longue et pure que vous font ressentir les grands crus de Bourgogne. La nuit sera belle.

Superficie
35a 38c

Age de la vigne
20 ans

Type de sol
Argilo calcaire

Production annuelle moyenne
1750

