

Il Domaine Michel Mallard, oggi alla quinta generazione, è amministrato da Patrick Mallard e dal figlio Michel ed ha sede, in Borgogna, nel comune di Ladoix-Serrigny, ai piedi della collina di Corton.



Corton Charlemagne Grand Cru

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Vigneti Ai margini del bosco della collina di Corton, la parcella Le Charlemagne, esposta a sud-ovest, si estende sulla sommità della collina, nel comune di Aloxe-Corton. Le viti ivi presenti sono di età compresa tra i 50 ed i 60 anni e sono impiantate su terreni poco spessi, di natura limosa e limoso-argillosa, e caratterizzati da una buona presenza di rocce in superficie.

Vinificazione Una volta giunti in cantina i grappoli vendemmiati subiscono un'attenta cernita. L'uva chardonnay viene pigiata delicatamente così da ottenere un mosto dall'elevata qualità successivamente chiarificato per gravità: la fermentazione alcolica avviene tramite lieviti indigeni in fusti di rovere proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento perdura per circa diciotto mesi in pièces bourguignonnes da 228 l (50% legno nuovo).

Caratteristiche Il Corton Charlemagne Grand Cru del Domaine Michel Mallard et Fils offre, al naso, aromi di tiglio, agrumi e garofano. Al palato è vivace e generoso, contraddistinto da un'elegante mineralità che gli conferisce un carattere fresco.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Corton-Charlemagne

Vitigno Chardonnay