

Dove la Côte de Beaune e la Côte de Nuits si incontrano, nasce una storia familiare giunta alla quinta generazione, oggi portata avanti da Patrick Mallard e dal figlio Michel.



# 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