Nel cuore di Vosne-Romanée, Vincent Paindavoine ha fondato il domaine nel 2021, recuperando parcelle estremamente frammentate del patrimonio familiare e presentando la prima annata con il proprio nome nel 2022.



Corton-Charlemagne Grand Cru

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel 1990, tra *Corton* e *Les Renardes*.
Nella vinificazione, la fermentazione si svolge mediante l'impiego di lieviti indigeni.
Il vino affina in botti di rovere francese, di cui circa il 20% nuove.
Secondo la leggenda, Carlo Magno, canuto alla barba, avrebbe voluto piantare uve a bacca bianca per evitare di macchiarsi la barba con il vino rosso. La ricostruzione storica rimanda invece a una donazione del 775 da parte dell'imperatore ai canonici della collegiata di Saint-Andoche de Saulieu, che avrebbero successivamente dato il suo nome ai vigneti.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Corton-Charlemagne

Affinamento in legno