MOREY
— DOMAINE —
COFFINET

Nato dall’unione di due storiche famiglie di viticoltori con sede a Chassagne-Montrachet, il domaine si distingue per una gestione rigorosa delle vigne e una lettura precisa dei singoli climat.



Corton Charlemagne Grand Cru

Chardonnay

Questo vino è prodotto con uve o mosto acquistati da alcuni vignaioli operanti nel Grand Cru *Corton-Charlemagne*, situato nella parte più alta dei ripidi pendii della Montagne de Corton.
Il terreno è caratterizzato da suoli calcarei, ricchi di marne grigie.
Dopo una vinificazione tradizionale, il vino affina per circa 16 mesi in botte di rovere, da cui il 50% nuove. Non viene filtrato prima dell’imbottigliamento.
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

Vitigno Chardonnay

Affinamento 16 mesi in legno