

# 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*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Per produrre la cuvée Corton Charlemagne Grand Cru il domaine Morey-Coffinet acquista le uve, oppure il mosto, da un piccolo numero di vignaioli operanti nell'omonima AOC, ubicata nella Côte de Beaune, nella parte più alta dei ripidi pendii della Montagne de Corton, caratterizzata da suoli calcarei ricchi di marne grigie che conferiscono al vino struttura e densità.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere (50% legno nuovo) perdura per circa sedici mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

**Caratteristiche** Il bouquet di questo Corton Charlemagne Grand Cru è generoso e complesso, dominato da note floreali, a cui fanno seguito quelle di frutta matura unitamente a sentori minerali e lievemente fumé, mentre quelli di legno sono ben integrati sin dalla giovane età. Al palato è armonioso, dotato di una fresca acidità e di una buona sapidità, combinate ad un gusto denso ed avvolgente. Ideale da consumarsi invecchiato di almeno cinque anni.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Côte de Beaune

**Denominazione d'origine** AOC Corton-Charlemagne

**Vitigno** Chardonnay