

DOMAINE  
MICHEL MALLARD *et Fils*

*Il Domaine Michel Mallard et Fils, oggi alla quinta generazione, è amministrato da Maryse e Patrick Mallard ed ha sede, in Borgogna, nel comune di Ladoix-Serrigny, ai piedi della collina di Corton. La proprietà si estende per 11 ettari impiantati a Chardonnay e Pinot Nero. La cura dei vigneti avviene tramite inerbimento, uso di compost organici e trattamenti mirati, il tutto volto a produrre grappoli sani così da raggiungere il perfetto equilibrio tra zucchero e acidità. 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 si svolge per un periodo che va da 12 a 18 mesi a seconda dei vini. Invece i vini prodotti con uva pinot nero, dopo una macerazione di circa una settimana, al termine della fermentazione subiscono alcuni rimontaggi per regolarne la struttura tannica; successivamente vengono travasati in fusti di rovere francese proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento dura per un periodo che va da 12 a 18 mesi a secondo dei vini. La filosofia produttiva del Domaine Michel Mallard et Fils è quella di trasmettere attraverso i suoi vini l'unicità dei terroir di Borgogna.*

## Corton Charlemagne Grand Cru

**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 Aloxé-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 228 L (50% legno nuovo).

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

