

CORTON CHARLEMAGNE – DOM. JACOB



193a 14



Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	A.O.C. Corton Charlemagne Grand Cru
Type:	Witte wijn
Jaargang:	2014
Inhoud:	75 cl
Alcoholgehalte:	13%vol
Verpakking:	Doos van 6 flessen

Wijngaard:	Dit familiedomein – reeds vier generaties - is gelegen Ladoix-Serrigny, in het hart van de wijngaarden van de Côte-d'Or. De wijngaarden liggen aan de voet van de majestueuze hellingen van Corton. Het domein heeft 11,5 ha wijngaarden, onderverdeeld in 11 AOC's. Voor deze wijn gebruikt men een oppervlakte van 1,07 ha. De bodem is rijk aan mergel en klei met als bovenlaag kalk. Manuele oogst. Lagering op eikenhouten vaten.
Druivensoorten:	100% Chardonnay (gemiddeld 30 jaar)
Proefnotities:	Jong heeft deze wijn een gouden glans in het glas en zit boordevol minerale toetsen. Na een verblijf in de kelder gedurende verschillende jaren ontpopt hij tot een krachtige, aromatische wijn met tintelende aroma's van kaneel, noten, peper, gegrilde amandel, honing en frangipane.
Schenktemperatuur:	12-14°C
Serveren met:	Aangenaam bij kreeft, langoustine, delicate visgerechten, kalfsvlees, gevogelte, zachte kazen en wanneer hij wat ouder is ook bij Foie gras.
Bewaarpotentieel:	Bewaarwijn bij uitstek, mag meer dan 20 jaar in de kelder rusten.

16-1-2016