



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Corton Charlemagne Grand Cru

ROU388

Historique

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Arnaud Baillet
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	
Appellation	Corton-Charlemagne Grand Cru	Conservation	jusqu'à 20 ans
Service	10-12 °C		

Description

Oeil

L'un des plus grands vins de Bourgogne, à déguster avec émerveillement et respect. Il a une couleur dorée intense.

Nez

Au nez, on trouve des nuances subtiles de rose, d'amande fraîche, d'agrumes, de miel, de bois exotique et d'épices.

Bouche

Majestueux et bien équilibré en bouche. Généreux et vif en même temps. Une finale intense et complexe. Tous les arômes se mêlent et persistent pendant un certain temps après la dégustation. Un vin d'une majesté indéniable.

Accord mets/vin

Le souffle, la richesse et la distinction de l'appellation Corton-Charlemagne indiquent une acidité remarquable, parfaitement maîtrisée par une opulence ronde en bouche, que l'on devra associer à des mets nobles et délicats, mais eux-mêmes puissants et aromatiques. Les candidats naturels seront aussi bien le foie gras, dont l'amertume sera cadrée par la minéralité et la puissance du vin, que, plus classiquement, les crustacés nobles, dont la chair délicatement forte conduit une harmonie spectaculaire : homard, langouste, crabe... Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur, tout comme les fromages bleus.

Commentaires

Corton-Charlemagne est le seul vignoble en Bourgogne portant le nom de deux empereurs: « Corton » vient du terme Gallo-Romain Curtis d'Othon, signifiant le Domaine d'Othon, un empereur germanique. Cela a donné le mot Courthon, qui est devenu Corton. Le célèbre empereur Charlemagne (Carolus Magnus) était, selon la légende, propriétaire du vignoble.

En une ligne