

# DOMAINE BERTAGNA

CORTON  
CHARLEMAGNE  
*Grand Cru*

## ■ AOC

Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru  
contrôlée

## ■ TERROIR

Superficie : 0ha 25

## ■ CÉPAGE

Chardonnay 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille Guyot

## ■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail biologique du sol

Vendange en vert

Vendange manuelle

## ■ VINIFICATION

Un pressurage doux et lent, en vendange  
entière

Fermentation alcoolique en fûts

Bâtonnage régulier jusqu'à la fin de la  
fermentation malolactique

## ■ ELEVAGE

Fûts de chêne français : 30% fûts neufs

Elevage de 15 à 18 mois

## ■ DÉGUSTATION

Une matière puissante et concentrée, sur des  
notes élégantes de fleur d'acacia et de poire,  
soutenue par une minéralité nécessaire à  
l'équilibre

