



## Corton-Charlemagne "Grand Cru" - Domaine Marguerite Carillon 2018 - 75cl

L'appellation se situe au Nord de la Côte de Beaune, entre les villages de Pernand Vergelesses et d'AloxeCorton, sur les hauteurs de la mythique Montagne de Corton.

Une robe or pâle qui évolue sur des nuances plus ambrées avec le temps.

Nez : Le nez présente une grande complexité aromatique qui gagne en intensité à l'aération: oranges confites, aubépine, noisettes, brioche chaude...

Bouche : Ces saveurs gourmandes et généreuses se retrouvent

en bouche, avec une belle trame acide caractéristique du millésime qui assure une très belle longueur en bouche et un beau potentiel de garde.

Recommandations : La délicatesse de ce vin s'associe parfaitement au foie

gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui

feront également honneur. Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...



**220.70 EUR**

Artcode: 00006234

[Vins](#), [Vins blancs](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	2018
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	13,5%

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne A.O.P
<b>Producteur</b>	Domaine Marguerite Carillon
<b>Raisin</b>	Chardonnay