

Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2015



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2015

Appellation: Corton Charlemagne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un mythe inaccessible, pour collectionneurs.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BRUNO CLAIR

Commentaires sur ce

Domaine Bruno Clair Corton Charlemagne Grand Cru Blanc sec 2015 :

Robert Parker Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2016) : 88-90/100. *The 2015 Corton Charlemagne Grand Cru was a little subdued on the nose when I tasted it from barrel, perhaps closed down for the winter? The palate is well balanced with lime cordial and a touch of orange zest, moderate weight in the mouth with a pinch of ginger on the finish. It finally seems to awaken at the end! Drink : 2018 - 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

Vinification : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

Elevage : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont à hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

"Nous exploitons deux parcelles **plantées en 1972 et 1976** presque contigües situées sur le haut du coteau de ce vaste grand cru qui s'étend sur le territoire de trois communes (Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny). Nos parcelles sont idéalement situées sur la commune d'Aloxe-Corton.

La particularité de ce cru réside dans la capacité unique d'allier très **grande maturité et très bonne acidité**. Ce grand vin marie avec élégance minéralité et puissance.

Toujours un **vin de garde**, il demande impérativement 5 à 7 ans de vieillissement pour atteindre cette complexité aromatique digne d'un grand cru."

Des vins jeunes, vifs et tranchants !