



DOMAINE BRUNO CLAIR



CORTON-CHARLEMAGNE

GRAND CRU

CEPAGE	Chardonnay
SUPERFICIE	33 a 61 ca
ANNEE DE PLANTATION	1976
SOL	Argilo-calcaire
EXPOSITION	Sud-ouest
ALTITUDE MOYENNE	325 m
VINIFICATION	Fermentation en cuve inox pendant 2 à 3 semaines
ELEVAGE	18 mois en fûts de chêne. Environ 20% de fûts neufs
DEGUSTATION	Couleur or jaune Très belle expression aromatique avec une palette d'arômes très large Grande rondeur et longueur en bouche exceptionnelle
GARDE	Minimum 3 ans