

Domaine Debray



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU BLANC

Style: Nez très délicat, arômes d'agrumes, de pomme, d'épices avec des notes beurrées. En bouche, très puissant avec une minéralité ciselée avec de la rondeur lui donnant une amplitude et une longueur phénoménale.

Vinification: Vendange manuelle, fermentation en levures indigènes puis élevage en fût de chêne neuf pendant 15 mois

Suggestions: Volaille / poisson / noble fruits de mer

Garde: Attendre 2/3 ans, maximum 10 ans

