Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON
Grand Cru

2023

Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs tout en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

La Vigne

Lieu-dit En Charlemagne

Historique On raconte que Charlemagne aurait donné, en 775, une vaste pièce de vigne sur la colline de Corton aux Chanoines de la Collégiale de Saulieu. Les Corton-Charlemagne représentent tout de même une surface de 34 hectares, répartis sur les communes de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny. Bien que positionnés sur le lieu-dit En Charlemagne, les vins rouges ne peuvent pas porter cette dénomination et sont appelés simplement Corton.

Sol Sol complexe : argilo-limoneux, par endroit sableux. Le sol est parfois mince et laisse affleurer parfois les bancs calcaires.

Parcelle(s) 17 ares plantés en 1963, situés à 280 m d'altitude. La pente est plutôt raide, de 10 à 15%. Nos parcelles, orientées sud-ouest, sont situées sur le lieu-dit "En Charlemagne", sur la commune de Pernand-Vergelesses.

Âge des vignes
Date de plantation 1963

Surface 17.30a

Le Vin

Cépage 100% pinot noir, vendanges manuelles, élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Sa robe rubis brillante s'ouvre sur une palette aromatique complexe de fruits rouges, de notes fumées et d'épices fraiches. La bouche allie noblesse de sa structure tanique, harmonie, élégance et une très belle longueur.

Température de service 15-16°C. Vous pouvez carafer les millésimes plus récents afin d'amplifier leur expression aromatique.