



Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-
CHARLEMAGNE

Grand Cru

2024



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 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.

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

Parcelle(s) 91 ares plantés entre 1940 et 2015, situés entre 280 et 330 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



Le Vin

Cépage 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives D'une belle robe jaune pâle brillant, ce vin offre des arômes nobles et complexes de fruits blancs et de miel, complétés par un boisé légèrement épicé. Après une attaque puissante, la bouche est dynamique, ronde et soyeuse. Quelques minutes après ouverture, le bouquet aromatique prend de l'ampleur et se développe pour atteindre sa plénitude.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.