

INFO

Vinens Navn: Corton Charlemagne Grand Cru

Producent: Numa Cornut

Område/Land: Bourgogne, Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Alkoholisk og malolaktisk gæring på stål ved kontrolleret temperatur. Lagring på nye Barriques (100%) i 24 mdr. efterfulgt af 6 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Primært brunlig kalksten, grus og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-13,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Cornut-familien kan se tilbage på en rig og lang historie i vinverdenen, der strækker sig over 9 generationer. Numa udviklede selv sine vinfremstillingsevner i forskellige regioner rundt om i verden. Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Australien, Schweiz, og sammen med sin tvillingebror driver han også familiegodset i Costières de Nîmes, Château Guiot. Som en passioneret Bourgogne-elsker var hans drøm at producere vine af høj kvalitet i Frankrigs mest berømte vinregion. Med fokus på de prestigefyldte regioner Côte de Beaune og Côte de Nuits fremstiller Numa exceptionelle vine fra omhyggeligt plejede vinstokke plantet mellem 1985 og 1992.

