



Comte Senard

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Le plus connu des Grands Crus Blancs de Corton : élégance, finesse, richesse, puissance et sensualité. Ce sont des vins ample et gras qui pour révéler leur finesse et complexité doivent vieillir longtemps.

CÉPAGE

Chardonnay

RENDEMENT

800 bouteilles

VINIFICATION

Pressurage très doux et rapide et fermentation alcoolique en fût de 350 litres. Ajout de SO₂ à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne de 350 litres.
50% fûts neufs.

GARDE

5 à 15 ans

DÉGUSTATION

Élégance, finesse, richesse, puissance. Un grand vin digne de son appellation.

ACCORDS METS & VINS

Saumon, Saint-Jacques, Foie gras, Ris de veau.



domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73