

## Corton Charlemagne Grand Cru 2022

### DOMEIN

Domaine Rollin gaat recent over naar de 4e generatie. Met hulp van de diversiteit in "terroir" produceert dit wijnhuis 14 verschillende appellaties verdeeld over 14 hectare. Hier is heel veel respect voor evenwicht in de natuur om uiteindelijk topwijn te kunnen produceren. Sinds 2015 TerraVitis gecertificeerd. We hebben hier te maken met een topdomein voor de appellatie, een verborgen schat, nog een beetje onder de radar verscholen, maar o o wat is dit goed! Door nationale en internationale pers al zeer breed onderschreven.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De druiven worden langzaam geperst waarna een vergisting volgt in eiken vaten waarvan 50% nieuw. Malolactische gisting vindt op natuurlijke wijze plaats tijdens de winter. De wijn blijft 11 tot 13 maanden op de gistsporen rijpen. Deze Grand Cru heeft een elegant bouquet met aroma's van citrus, geroosterde amandel, witte bloemen en geconcentreerd gekonfijt fruit. Het nieuwe eikenhout is mooi geïntegreerd. De aanzet is fris en mineraal, kenmerkend voor dit grote terroir. Er is een mooie balans en lange afdronk in deze geweldige Corton-Charlemagne!

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Gerechten met kreeft, gepocheerde tarbot met zuring of gebraden kapoen met morilles.



**BEWAARTERMIJN** 2025 - 2031+

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine Rollin Père et fils

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant