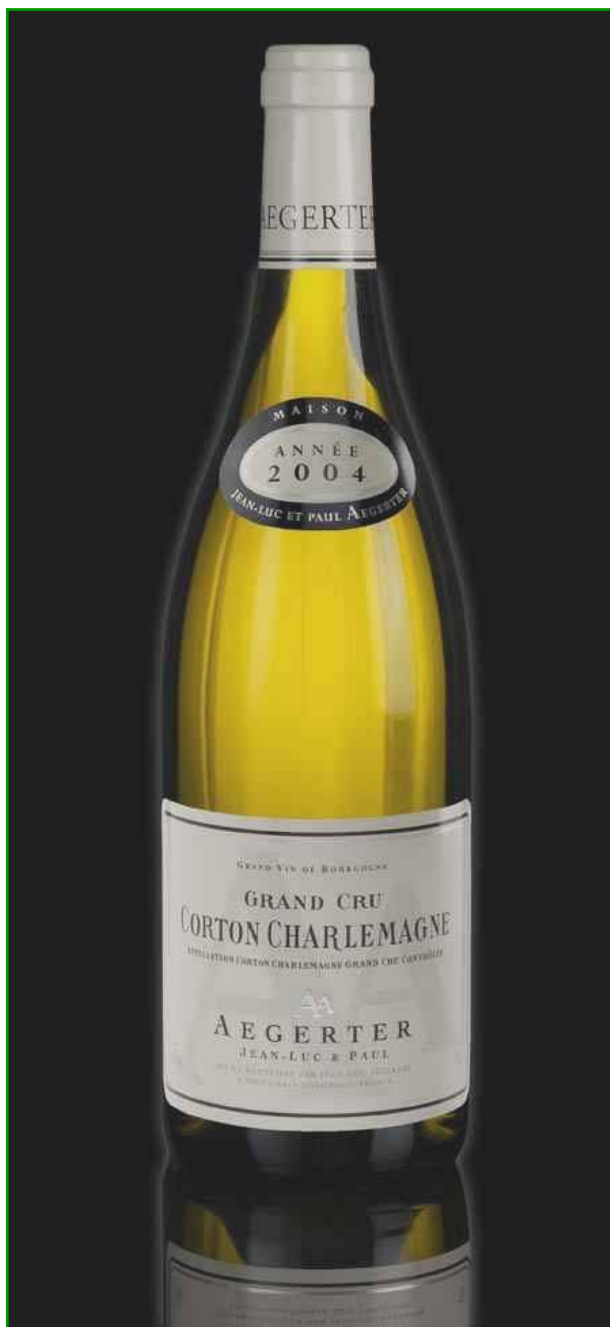

AA

A E G E R T E R

J E A N - L U C & P A U L

Corton Charlemagne Grand Cru 2004

100% CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Il n'existe pas de village de Corton Charlemagne. Les parcelles récoltant le Corton Charlemagne Grand Cru sont situées pour 50 % sur la commune d'Aloxe - Corton et pour 50 % sur Pernand - Vergelesses.

QUANTITE : 3000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Robe jeune et brillante, jaune pâle aux reflets verts. Nez frais, complexe et anisé, s'ouvrant après aération sur des fruits mûrs puis évoluant sur la cannelle et la cire d'abeille. Bouche pure, riche et opulente. Finale fraîche et longue. Ce Corton Charlemagne, situé sur le terroir Pernand - Vergelesses affiche une chair racée, soutenue par une légère acidité qui lui permettra de bien vieillir.

PLATS CONSEILLES : Le Corton Charlemagne Grand Cru accompagne particulièrement bien les écrevisses à la nage, un saumon à l'oseille ou encore des langoustines grillées.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2010 à 2014.

GROWING AREA : There is no village called Corton Charlemagne. The production area of the Corton Charlemagne includes 2 communes : Aloxe – Corton (50%) and Pernand - Vergelesses (50%).

QUANTITY : 3000 bottles per year.

TASTING NOTES : Young, brilliant, pale yellow with green tinges. Aroma is fresh and complex, and after breathing reveals ripe fruit which develops to give cinnamon and beeswax. Pure, rich and full to the taste with fresh, long finish. This Corton Charlemagne from Pernand - Vergelesses, with a classy body sustained by light acidity which will age well.

RECOMMENDED DISHES : The Corton Charlemagne Grand Cru will match wonderfully with crawfish cooked in a "court – bouillon", salmon with sorrel, or grilled prawns.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2010 to 2014.