



Corton-Charlemagne 2004 Grand Cru 75cl

Des produits délicats, puissants et aromatiques s'accorderont avec ce grand vin: foie gras, crustacés, poissons nobles... Mais aussi les viandes blanches en sauce comme un poulet de bresse par exemple



Marque :Domaine Jaffelin Père et Fils

Points de fidélité offerts :13

Prix :62.70€56.43€

Offre valable du 29/11/2019 au 01/01/2020

Critères associés :

Vins : 2004, Grand Cru, Vins blancs, Vins de Bourgogne

Descriptif :

Historiquement, le lieu-dit Corton-Charlemagne a été la propriété de Charlemagne jusqu'en 775.

L'empereur possédait une longue barbe blanche et à l'époque, on buvait goulûment.

Selon la légende, Charlemagne, buvant du vin rouge, tâcha sa barbe ce qui fut remarqué contrairement au vin blanc.

Il aurait donc demandé à ce que son clos soit fait avec des cépages blancs.

Ce millésime, produit à partir du Chardonnay, est prêt-à-boire mais ceux qui veulent garder encore ce vin dans

leur cave peuvent aussi attendre.

Ce Grand Cru prestigieux est le prince des vins blancs, le domaine Jaffelin a su lui conserver tout son prestige.

Sa robe est d'un magnifique or.

D'une grande délicatesse, son bouquet vous emmène sur une vague d'arômes intenses: les fruits frais (poire, pomme, agrumes...), les épices (vanille, miel) mariées à l'amande, la fougère... vous emportent dans un flot de sensations. Ce vin est d'une grande richesse aromatique qui va encore se diversifier en vieillissant.

En bouche, un bon équilibre. Une opulence ronde au palais, une belle longueur, de la fraîcheur, assurément un grand vin...

Vous l'apprécierez entre 12 et 14°C.

Notre offre de boissons alcoolisées est uniquement destinée aux adultes. En passant une commande de boissons alcoolisées sur notre site, vous vous engagez à avoir atteint l'âge minimal légal requis.

[Lien vers la fiche du produit](#)