



DOMAINE CHANSON CORTON VERGENNES GRAND CRU CORTON (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay. (Un viñedo único muy pequeño compartido entre Chanson y los Hospices de Beaune en una joroba de la colina de Corton. El viñedo perteneció a Charles Gravier, conde de Vergennes, nacido en Dijon, que fue consejero de Luis XVI. El Conde de Vergennes firmó con Benjamin Franklin el Tratado de Alianza entre Francia y los Estados Unidos. Con este Tratado, Francia fue el primer país del mundo en reconocer a los Estados Unidos de América.)

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: Este Grand Vin se fermenta en pequeñas barricas de roble y se envejece durante 12 meses.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado brillante.



Intensos aromas de frutas exóticas (mango) mezcladas con frutas de pulpa amarilla (melocotón) subrayadas por notas minerales y yodadas.



Complejo y de hombros anchos. Hermosa frescura en una estructura bien equilibrada. Final elegante con hermosos matices minerales.



Ideal con Mariscos, pescados, quesos suaves así como ciertos quesos de cabra.

DOMAINE
CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

La Bodega

Es uno de los más antiguos productores de Vinos en Borgoña Francia. Se fundó en 1750 y aunque en 1999 fue adquirido por la familia Bollinger, respetan ante todo, la tradición en la forma de hacer Vino y de cuidar el Terroir para extraer lo mejor de él. Hay dos factores que hacen la diferencia para la marca: el Castillo y la Fortaleza -torre que servía de defensa durante las guerras- hoy es el lugar ideal para alojar las barricas en las que envejecen sus Vinos. Con paredes de 8 metros grosor crean el ambiente húmedo perfecto para que los Vinos adquieran lo mejor de las barricas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com