

## Aloxe-Corton



### SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins partiellement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 50% de fûts neufs.

### TERROIR

Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux, débris de calcaires à silex (« chaillots »), ou meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. Les vignes sont exposées du levant au couchant.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très soutenue, reflets violets  
Nez expressif et complexe (fruits noirs). Notes boisées et toastées, bien intégrées en finale.  
En bouche, attaque puissante, vin ample avec une belle longueur.

### ACCORDS METS & VIN

Ce vin peut accompagner tout un repas, de la charcuterie, au fromage... et soutenir des plats corsés

