

ALOXE CORTON

At altitudes of between 200 and 300 metres, the soil is reddish brown with nodules of flint and flinty limestone debris (known as "chaillots") or loose, rich in potassium and phosphoric acid. The vines receive the sun from sunrise to sunset.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés et triés à la main. Ils sont entièrement éraflés. Les vins sont vieillis de 16 à 18 mois en fûts de chêne français dont 50% de fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE

Une robe foncée sur les reflets pourpre

NEZ

Complexe et expressif, les arômes de fruits noirs sont mis en avant. Avec des notes sur le bois et le toasté que l'on sent sur la longueur.

BOUCHE

Un vin charnu et puissant dès le début et présente une belle longueur.

ACCORDS

Tout type de plat, charcuterie et fromage

TEMPERATURE

15°C / 16°C

GARDE

7 à 8 ans.

