

ALOXE CORTON

À des altitudes comprises entre 200 et 300 mètres, le sol est brun rougeâtre avec des nodules de débris de calcaire silex et silex (appelés « chaillots ») riche en potassium et en acide phosphorique. Les vignes reçoivent le soleil du lever au coucher du soleil.



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.