



# ALOXE-CORTON LES VERCOTS PREMIER CRU

## VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées.  
Cuvaision d'environ 15 jours

ÉLEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs

## DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Belle robe rouge profonde violacée. Au nez on retrouve du cassis, de la framboise et des notes de violette. En bouche une belle profondeur d'arômes de fruits rouges. Belle structure masculine avec des tannins puissants et serrés.

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte au feu de bois, goulash ou fromages corsés: Epoisses .

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

## VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelle au pied de la colline de Corton.

SOL: Profond d'argiles rouges et compactes sur roche calcaire diaclasée.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 55 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 800 bouteilles

