



ALOXE-CORTON VILLAGE

VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

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

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

DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Un joli bouquet de confiture de mûres et framboises. Ce vin est bien équilibré au palais, une belle structure et un peu de tannins. Assez minéral en final.

ACCORDS METS ET VINS: Brochettes d'agneau, pâtes bolognaise, ongle de bœuf & frites. Fromages: cantal, tomme.

POTENTIEL DE GARDE: 2 à 6 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

VIGNOBLE

CÉPAGE: Pinot Noir

EXPOSITION: Parcelles situées dans la plaine dans les climats « Les Cras », « Les Boutières » et « Les Combes ».

SOL: Argilo-calcaire, sol profond et argile rouge

SUPERFICIE: 1 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

PRODUCTION MOYENNE: 6 500 bouteilles

