



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-limoneux

Superficie du vignoble : 0,47 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Aloxé-Corton est un village réputé situé au nord de la Côte de Beaune. Au-delà débute la Côte de Nuits.

Notre parcelle se situe sur le Climat "Les Crapousuets", réputé pour ses terres assez profondes et argileuses.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très parfumé mariant des notes de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise...) à des arômes très élégants d'épices et de boisé. En bouche, ce vin présente une belle chair et des tanins veloutés. La finale est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du nez.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, canard, porc, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Allen Meadows : 89/100, Top Value Wine (2019)

Allen Meadows : 89/100 (2018)

