

Aloxe-Corton

Rouge

- ❑ **CEPAGE** : Pinot Noir

- ❑ **PRODUCTION** : 1000-1300 bouteilles

- ❑ **SURFACE** : 0 ha 23

- ❑ **AGE DU VIGNOBLE** : 50 ans

- ❑ **TERROIR** : Ce vin est issu d'une parcelle localisée au pied de la très fameuse colline de Corton.
Le sol de bonne profondeur, est composé d'un mélange de calcaire et de marne.

- ❑ **ELEVAGE** : 12 mois en barrique – Fût neuf 25%

- ❑ **EXPRESSION** : D'un rubis soutenu, ce vin présente un nez engageant de petits fruits rouges mûrs, agrémenté de quelques notes épicées et boisées.
Sa bouche ample et racée privilégie le fruit.

- ❑ **GARDE** : Plus structuré qu'un Savigny ce vin trouvera un équilibre et une harmonie après quelques années de bouteille, (5 ans).

- ❑ **METS** : Matelote bourguignonne, bœuf braisé ou en sauce, gibiers à plumes, Epoisses...

- ❑ **TEMPERATURE DE SERVICE** : 14-16°C