



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

### TERROIR

Sols argilo-calcaires à dominante argileuse ou caillouteuse



### PRÉSENTATION

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

### 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 aux notes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre...) associées à des nuances plus florales (rose, pivoine...). D'une structure tannique souple, ce vin présente un boisé discret et fondu. 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

