

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

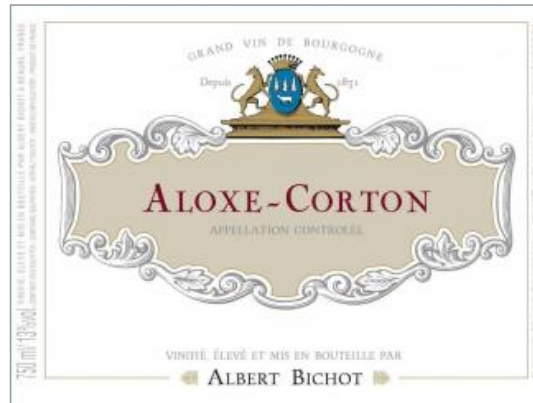
AOC Village

COULEUR

Rouge

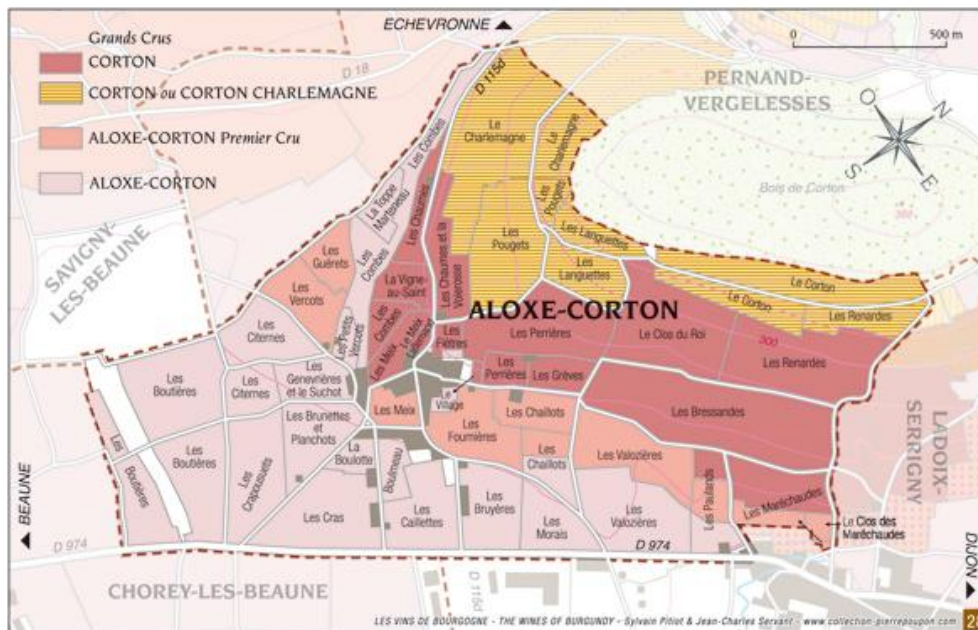
CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Aloxe-Corton est un village réputé, qui marque la fin de la Côte de Beaune. Au delà débute la Côte de Nuits. Les vignes de ce vin s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire en piémont de coteau orienté Sud-est.



SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes. La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs. Notre mode de vinification vise avant tout à préserver l'équilibre, l'harmonie et l'expression de ces grands terroirs.

Elevage

L'élevage en fut apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en futs de chêne (30 à 35 % de futs neufs). Les origines variées des futs (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

PLAISIR & PARTAGE

Notes de dégustation

D'une belle couleur rubis, notre Aloxe-Corton développe au nez des arômes dominants de fruits rouges (groseilles, mures), avec des nuances florales (lys, jasmin). D'une structure tannique souple, ce vin présente également un boisé discret et fondu. La finale est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

Accords Mets/Vin

Dégustez ce vin avec les gibiers, les belles viandes rouges finement cuisinées et les fromages classiques. Il s'accordera à merveille avec une fondue bourguignonne, une gigole de chevreuil ou une belle tartine d'Époisses saupoudrée de quelques graines de cumin et de raisins secs.

Service et garde

Servir à 17°C.

Garde : A consommer jeune ou à garder 5 à 7 ans.