



ALOXE-CORTON 1^{er} Cru Les Valozières

L'essentiel

Ce cru se caractérise par une puissance aromatique exceptionnelle, une structure riche et harmonieuse. Les notes de fruits se révèlent complexes et généreuses, puis une très longue finale se déploie, concluant merveilleusement la dégustation.

À la dégustation

- Appellation : Aloxé Corton 1^{er} Cru
- Lieu dit : Les Valozières
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argileux
- Granulosité : faible



Élevage : macération à froid sous protection de gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeages et remontages durant la cuvaison de 35 à 40 jours. Pressurage tendre et délicat. Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



Robe : dense, rubis soutenu, velours cramoisi.

Nez : petits fruits rouges et noirs, pivoine.

Bouche : longueur interminable.



Accord mets et vin : perdreau cuisson basse température.
Ami du Chambertin

À déguster dans les 5 à 20 ans.