



## ALOXE-CORTON

### L'essentiel

Un Aloxé-Corton gourmand et structuré comme il se doit. Les premières notes d'épices et de musc s'accompagnent d'arômes empyreumatiques, suivies d'une bouche puissante mais parfaitement harmonieuse, aux tanins robustes et arômes subtilement boisés. Un vin solide et charnu, à attendre quelques années.

### À la dégustation

- Appellation : Aloxé-Corton
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : moyenne +



**Élevage** : élevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 35% de fûts neufs environ.



**Robe** : fine et profonde aux reflets pourpres, limpides et brillants.



**Nez** : de musc et d'épices, les fruits sont plus discrets et le boisé bien fondu. Ses arômes empyreumatiques affirme sa noblesse.



**Bouche** : puissante aux tanins robustes en harmonie avec le bois.



**Accord mets et vin** : volailles sauvages, joues de boeuf, viandes rouges, fromages affinés et cuisine épicée sont ses meilleurs alliés.

**À Déguster dans les 5 à 15 ans.**