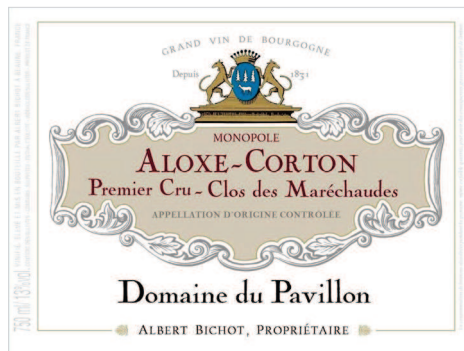


ALOXE-CORTON 1ER CRU "CLOS DES MARÉCHAUTES" MONOPOLE - DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :

Parcelle de 1,4 ha
 Âge moyen : 30 à 40 ans
 Sols calcaires bruns sur éboulis

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : 20 à 28 jours

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 25 à 40 % de fûts neufs
 14 à 18 mois

Tout comme son voisin, l'illustre Corton Grand Cru "Clos des Maréchautes" ce vin est un monopole du Domaine du Pavillon. Les sols y sont moins argileux et un peu plus profonds que dans la partie du Grand Cru. "En Mare-schaut" est un dérivé d'ancien français "Maresche" (marais) dont le genre est féminin. La partie basse d'Aloxe-Corton et de Ladoix-Serrigny était marécageuse en raison de sa proximité avec la source de la Lauve. D'importants travaux de drainage ont permis d'assainir toutes ces terres et de les planter en vigne.

Dégustation

Notre monopole Aloxe-Corton 1er Cru "Clos des Maréchautes" développe au nez des arômes fruités de mûre et de fraise ainsi que des notes d'épices douces, de thé et de cacao. D'une structure tannique très souple, ce vin équilibré présente de beaux tanins veloutés. La finale est, quant à elle, longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

Accords mets/vins

Dégustez ce vin avec les gibiers, les belles viandes rouges finement cuisinées et les fromages classiques.

Service et garde

Servir entre 15 et 17°C.

Vous pouvez le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

