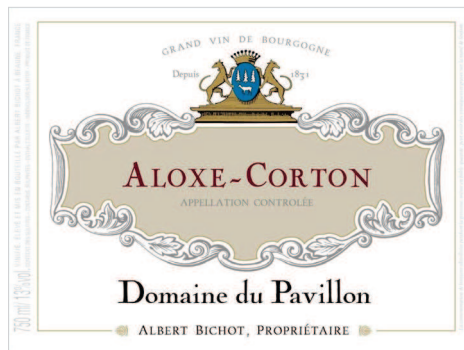


ALOXE-CORTON DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

La vigne :
 Parcelle de 0,5 ha
 Âge moyen : 30 ans
 Sols argilo-calcaires

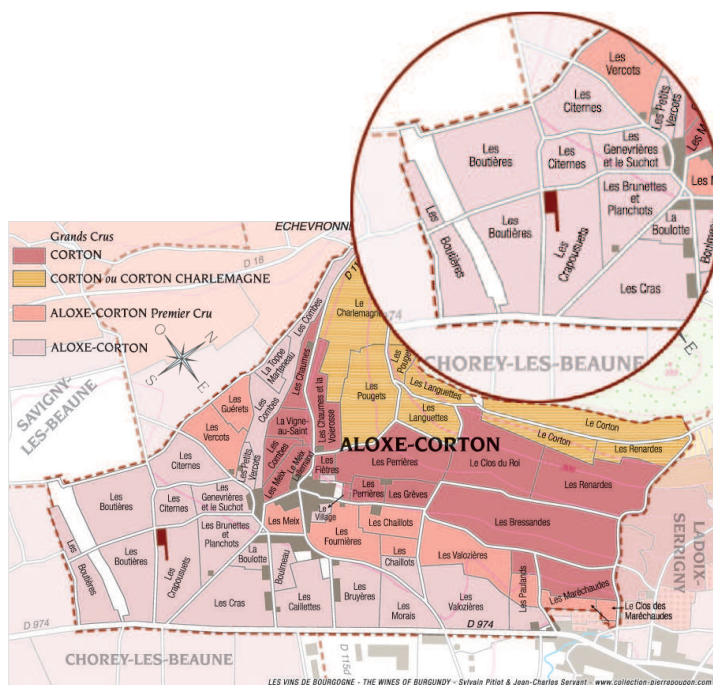
100 % Pinot Noir

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

AOC Village

Elevage :
 En fûts de chêne 100%
 20 à 30 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Aloxe-Corton est un village réputé, qui marque la fin de la Côte de Beaune. Au delà débute la Côte de Nuits. Notre parcelle se situe sur le climat "Les Crapousuets", réputé pour ses terres assez profondes et argileuses.



Dégustation

Notre Aloxe-Corton développe au nez des arômes de boisé et d'épices très élégants, qui évoluent sur des notes de fruits rouges très mûrs. D'une structure tannique très souple, ce vin équilibré présente des tanins veloutés et une pointe de sucrosité. 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 conserver entre 3 et 5 ans voire davantage.