



## Côte de Beaune

## 100 % Pinot Noir

## AOC Village

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires

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

**Élevage :**  
 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.*

## Dégustation

Notre Aloxé-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/vins

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

## Service et garde

Servir à 17°C.

A consommer jeune ou à garder 5 à 7 ans.

