Aloxe-Corton

Localisation de la parcelle : Assemblage de Climats sur Aloxe-Corton

Cépage : 100% Pinot Noir

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

Caractéristiques : On retrouve une robe, pourpre, intense. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs mêlés à des notes de sous-bois. En bouche, la structure est profonde, soutenue par des tanins à la fois souples et puissants.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17° C

Accords mets & vins : Pâté en croûte, gibiers et abats, Camembert

Aloxe-Corton

Location of the plot : Blend of Climats on Aloxe-Corton

Grape variety : 100% Pinot Noir

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (100% matured in oak barrels, 30% of which are new)

Characteristics : An intense purple colour. The nose reveals aromas of black fruit mixed with notes of undergrowth. On the palate, the structure is deep, underpinned by tannins that are both supple and powerful.

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Pâté en croûte, game and offal, Camembert cheese