



Aloxe-Corton 1er Cru La Toppe au Vert

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny / 47,073750 – 4,875829

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.28 hectares

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 : Robe rubis profonde. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs mêlés à de subtiles notes épicées. En bouche, les tanins sont souples, portés par une belle fraîcheur et une gourmandise délicate.

Garde : Plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Civet de cerf, Faisan, Camembert de Normandie.



Aloxe-Corton 1er Cru La Toppe au Vert

Location of the plot : Ladoix-Serrigny /
47,073750 – 4,875829

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.28 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

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

Characteristics : Deep ruby colour. The nose
reveals aromas of black fruit mixed with subtle
spicy notes. On the palate, the tannins are
supple, carried by a lovely freshness and a
delicate delicacy.

Keeping : More than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food and wine pairing : Venison stew, pheasant,
Normandy Camembert.