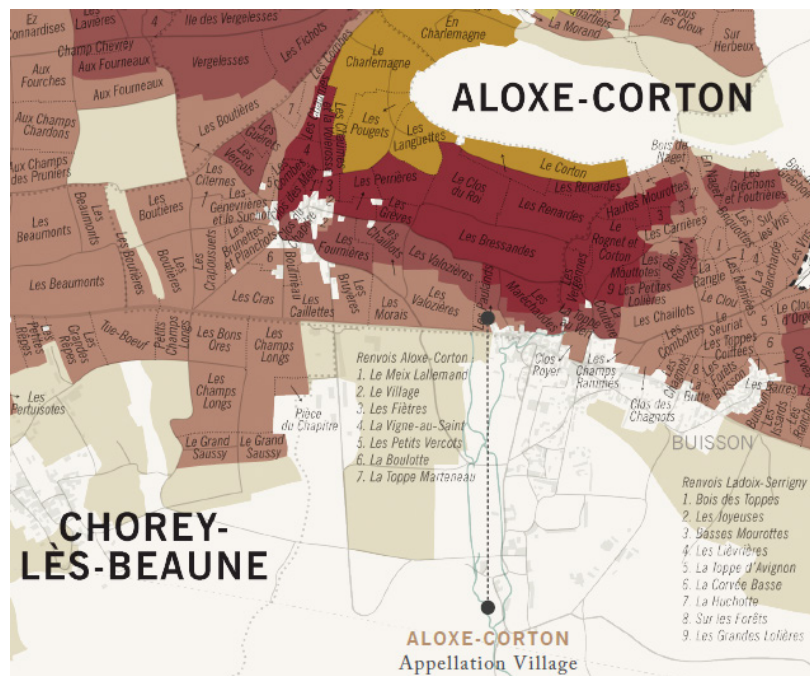


ALOXE-CORTON

VILLAGE

Domaine



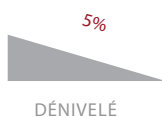
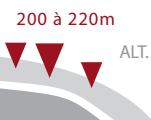
CÔTE DE BEAUNE - ROUGE

HISTOIRE

Cette appellation du nord de la Côte de Beaune - qui se prononce «Alosse-Corton» - est située au pied de la Montagne de Corton, où l'on cultive la vigne depuis plus de 2000 ans. Elle a gagné ses lettres de noblesse du temps de Charlemagne, qui raffolait des vins de ce terroir. Les raisins proviennent d'une seule et même parcelle : Les Paulands.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
SUR SOUS-SOL
MARNEUX



DÉGUSTATION

Bouquet aux notes de petits fruits. Originaire de la Côte de Beaune mais situé à la frontière de la Côte de Nuits, il marie structure et élégance avec intérêt.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



VOLAILLE,
GIBIER A
PLUMES

DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS



PINOT NOIR



GARDE MOYENNE
5 À 7 ANS
ET +

ORIENTATION



SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

ALOXE-CORTON VILLAGE

78.5 hect.

ALOXE-CORTON VILLAGE
DOMAINE

0.45 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 12 à 16 jours.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 20 à 30% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

Les fruits noirs ainsi que les épices de ce vin lui donne beaucoup de caractère.