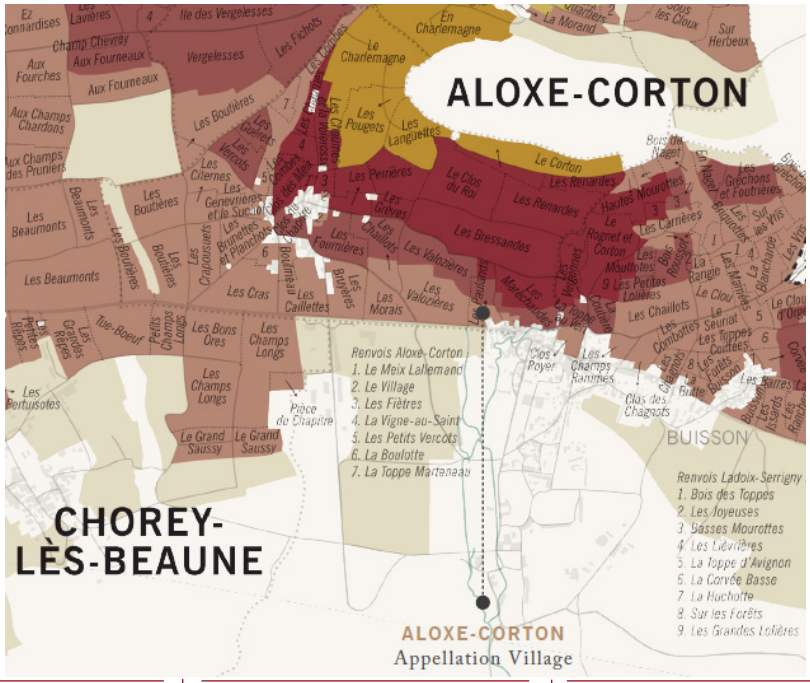
ALOXE-CORTON
VILLAGE
Domaine





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

200 à 220m ALT.

5% DÉNIVELÉ

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

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.

VIEILLISSEMENT : 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. »

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE