

## **ALOXE-CORTON 2016**

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage et bénéficie d'une situation parfaite.



## **VIGNOBLE**

Cuvée élaborée à partir de 3 lieux-dits différents : Fournières, Citernes et Boutières.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 82 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 36 ans

### **VINIFICATION**

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100% raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

# **DÉGUSTATION**

### Note de dégustation

Un vin sur les fruits rouges dans sa jeunesse avec un côté plus animal, cuir, champignon en vieillissant. La structure est robuste et d'une belle longueur.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges grillées, mais aussi avec les fromages à pâte molle et à croûte lavée tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation: 2019-2025

