

Aloxe Corton

AOC Rouge

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Les communes de production sont Aloxe-Corton et Ladoix Serrigny..

Cette appellation produit presque uniquement des vins rouges.

La superficie en production est de 118 ha en rouge pour 1.40 ha en blanc.



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Refroidissement de la vendange avant macération pelliculaire pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100%. Elevage en fûts de chêne.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe profonde rouge cerise à reflets violets, limpide et brillante.

Nez : agréable, expressif sur des notes de fruits frais et de boisé.

Bouche : attaque franche, vin structuré, équilibré, aux arômes de fruits frais, de la persistance sur une finale en devenir.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster de préférence avec des viandes grillées ou rôties et des fromages à pâte tendre.

A servir entre 15 et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 6 ans et plus.

