

ALOXE CORTON 1ER CRU 'LES GRANDES LOLLIERES'

LE VIN

LE VIGNOBLE

AOC : Aloxé Corton 1er Cru 'Les Grandes Lollières'

Surface : 0,39 hectares

Cépage : Pinot noir 100%

Age de la vigne : 50 ans

Densité : 10000 cep/ha

Taille : Guyot simple

Climat : Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ils favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

Terroir : L'assise des sols est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Il s'agit de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.

Conduite de la vigne :

Traditionnelle avec labours, vendanges en vert, laisser 6 à 7 grappes par cep.

Vinification : Après une vendange manuelle, on fait le triage et la sélection des meilleures grappes. Les grappes qui manquent de maturité ou qui sont abîmées (botrytis) sont systématiquement séparées et détruites. Ainsi, seules les meilleures grappes sont mises en cuve pour la vinification. Celle-ci d'une durée de 12 à 15 jours à température contrôlée avec 1 à 2 pigeage par jour. Quand la vinification est terminée, le vin est mis en cuve à reposer quelques jours.

Elevage : en pièces de 228 litres dont 50% de fûts neufs durant 18 mois. Mise en bouteilles après une légère filtration pour laisser au vin tout son caractère, son parfum, sa matière et sa longueur en bouche.



Production annuelle moyenne : 2000 bouteilles

Personnalité : Habillé de rouge grenat, ce vin montre un nez dominé par la griotte, la framboise et le sous-bois. Constitué d'une belle matière riche et soyeuse, la bouche présente un équilibre parfait pour la garde, issu de très vieilles vignes.

Capacité de vieillissement : à consommer après 7 ans, de grande garde 15 à 20 ans pour les grandes années.

Accompagnement : il s'allie très bien avec un filet de bœuf aux morilles