

# ALOXE CORTON

## LE VIN

### LE VIGNOBLE

**AOC:** Aloxé Corton

**Surface :** 0,71 hectare

**Cépage :** Pinot noir  
100%

**Age de la vigne :** 40 ans

**Densité :** 10000 pieds à l'hectare

**Taille :** Guyot simple

**Climat:** Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ces conditions climatiques 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 :** 4000 bouteilles

**Personnalité :** Vin d'une belle robe pourpre violacée complexe et fin, le nez exprime le noyau, la cerise et les épices douces. La bouche pleine est agréable, bâtie sur un corps puissant.

**Capacité de vieillissement :** de 4 à 15 ans et plus suivant le millésime.

**Accompagnement :** il s'allie très bien avec le pigeon ou le lapin en sauce rouge.