

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Aloxe-Corton

Aloxe-Corton 2013

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le vignoble est situé au pied de la colline de Corton réputée pour la qualité exceptionnelle de ses crus.

Le Millésime 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits bien mûrs (framboise) sur des notes d'épices rehaussées par une belle note vanillée. Complexe et bien structuré. Belle texture. Boisé subtil et belle présence des tannins. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Volailles, gibiers, viandes grillées et tous les fromages régionaux (Époisses, Langres, Citeaux)