



Aloxe-Corton



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune.

Cette appellation comporte **14 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny**.

Les appellations ALOXE-CORTON et ALOXE-CORTON PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

En rouge, la robe est assez foncée, rubis soutenu, velours cramoisi, soie moirée, grenat. Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre). Ses accents s'intensifient avec l'âge : pivoine et jasmin, confitures et fruits à l'eau-de-vie, pistache, pruneaux, cuir, truffe, champignon, cannelle.

Assez profonds, les sols conviennent bien à un Pinot Noir corsé et généreux. Robuste sans perdre sa distinction, racé et fruité, il s'ouvre pleinement après 3 à 5 ans de garde, sur un corps ferme et structuré, riche en mâche et en tanins aimables.

Le vin blanc est ici très rare.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : leur belle puissance impose des mets de grande force. Leur caractère généreux et opulent, leurs tanins distingués accompagneront au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot...

Température de service : 15 à 16 °C.

