

2020

ALOXE CORTON



PH CHAPELLE ET FILS

Aloxe-Corton Rouge, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sud-est pour le climat "Les Citernes" et plein sud pour le climat "Les Cras".

Argilo-calcaire, silex à chailles avec dépôts limoneux.

A LA VIGNE

Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas. Vendanges en vert pour limiter le rendement.

Cépages : Pinot Noir 100% - Superficie du vignoble : 18 ha - Age moyen des vignes: 70 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendange triée, égrappée en totalité. Macération à froid de 4 jours puis cuvaison de 13 jours.

Élevage en fûts -neufs à 30 %- de 14 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

Teneur en alcool: 13,9 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe limpide et brillante. Le nez est riche, dense, et révèle de subtiles arômes de petits fruits rouges et noirs ainsi que de belles notes d'élevage. La bouche est tendue, minérale et généreuse, avec une finale dynamique. Vin à déguster idéalement dans les 3 à 5 prochaines années, avec par exemple, une belle pièce du boucher.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

A servir entre 14 et 16 °C.

ACCORDS METS-VINS

Tournedos de bœuf, haricots verts et purée de pomme de terre.

NOTRE ENTREPRISE

Fondé en 1893 par le Docteur Chapelle, le Domaine Chapelle & Fils situé à Santenay est aujourd'hui animé par la cinquième génération de vignerons. Succédant à Yvette & Jean-François, Simon Chapelle gère le domaine familial depuis 2017. Les 18 ha de la propriété qui s'étendent de Santenay à Aloxe-Corton en passant par Chassage-Montrachet et Pommard sont exclusivement travaillés en agriculture biologique certifiée.

PH CHAPELLE ET FILS 2, rue de spetits sentiers, 21590 SANTENAY

Tel. 0380206009 - contact@domainechapelle.com





