

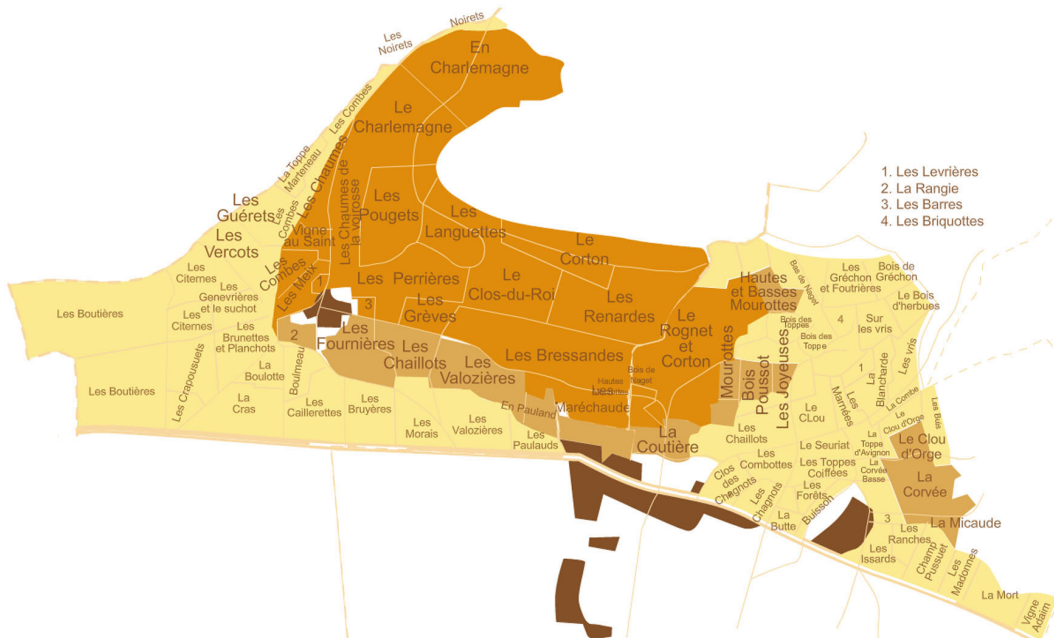


Côte de Beaune

Appellation Village

Rouge

100% Pinot Noir



## Situation

Le village d'Aloxe-Corton est situé au nord de la Côte de Beaune, au pied de la colline de Corton.

## Caractéristiques

Les vins d'Aloxe-Corton sont assez puissants et de bonne garde. Ils sont fréquemment désignés "petit frère" des Cortons.

## Vinification

Ce vin est élevé en fûts de chêne pendant environ 15 mois avant d'être mis en bouteilles.

## Dégustation / Accords mets-vin

De bonne concentration avec une belle structure, l'Aloxe-Corton peut tout à fait être associé à de la viande rouge, voire du gibier à plume ou à poil. Il peut également accompagner de nombreux fromages affinés.

## Conservation

Un vieillissement d'un minimum de 5 ans est recommandé pour commencer à pouvoir apprécier ce vin. Dans de bonnes conditions de température et d'humidité il pourra se garder 10-15 ans voire plus.