

# — D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



## ALOXE-CORTON *1er Cru Les Valozières*

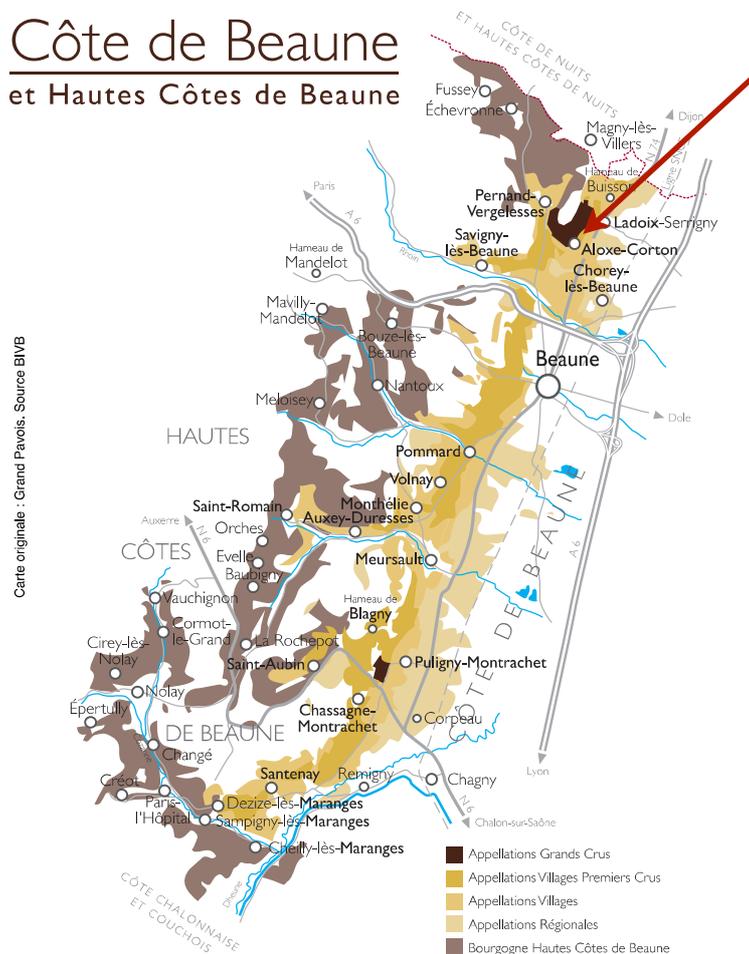
**Appellation :** Aloxé Corton 1er Cru  
**Lieu dit :** Les Valozières  
**Surface :** 0,50 ha  
**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Vignoble :** *Juste en dessous des Corton Bressandes, cette parcelle est exposée sud / sud-est, en mi-côteau sur un sous sol argileux de faible granulosité. Les vignes ont été plantées en 1960.*

**Vinification et élevage :** *Macération à froid sous protection de gaz carbonique afin de préserver les précurseurs d'arômes. Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Pigeages et remontages durant la cuvaison de 35 à 40 jours. Pressurage tendre et délicat. Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.*



## Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



## En Dégustation

**Robe :** *Dense, rubis soutenu, velours cramoisi.*

**Nez :** *Petits fruits rouges et noirs, pivoine.*

**Bouche :** *Longueur interminable.*

Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15  
[domaine.maldant@wanadoo.fr](mailto:domaine.maldant@wanadoo.fr)