

— D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



ALOXE-CORTON *Vieilles Vignes*

Appellation : Aoxe Corton

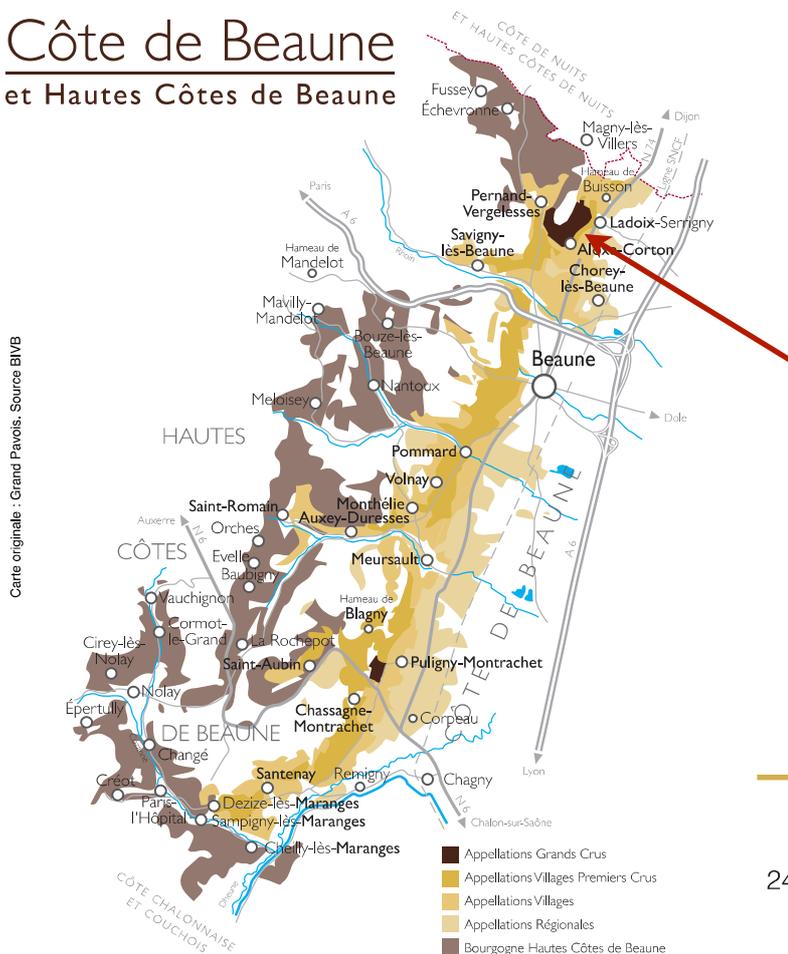
Cépage : 100 % Pinot Noir

Vignoble : Vignoble planté en 1939 sur un sol argilo-calcaire brun rougeâtre, de granulométrie moyenne. De par son âge, la vigne produit des petites grappes très concentrées en arômes et en couleurs.

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 100 % en fûts de chêne pendant 16 mois. Filtration tangentielle à l'embouteillage.



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



En Dégustation

Robe : Rouge vermillon, robe limpide et brillante.

Nez : Ample et généreux, épicés.

Bouche : Tanins mûrs et soyeux, harmonie du vin et du bois, bouche longue et équilibrée.

Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15

domaine.maldant@wanadoo.fr