



P. Misserey

ALOXE CORTON

TERROIR

Le village d'Aloxe-Corton est situé au nord de Beaune. Ce village, situé à l'extrémité nord de la Côte de Beaune, fait le lien avec la Côte de Nuits. Idéalement situés avec une bonne exposition du levant au couchant, les sols sont argileux et marneux, et riche en calcaire.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification, et égrappage complet. Fermentation en cuve inox et élevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois, dont 30 % en fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge intense foncée et brillante.

De jolis arômes de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre), accompagnés de notes florales (jasmin, pivoine) et d'une touche agréable et discrète de vanille boisée.

Puissant et élégant, c'est un vin riche avec de jolis tanins soyeux.

ACCORD METS ET VIN

Accompagnera les viandes rouges braisées, les gibiers en sauce, ainsi que les volailles rôties. Parfait également avec les fromages, surtout les fromages de caractère.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 15°.

C'est un vin qui gagnera à être conservé 3 à 6 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16