



Aloxe Corton 2015

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% Pinot noir selections massales, plants fins à petits grains	0 ha 23 a 47 ca	28 hl/ha	58 à 105 ans	893 bouteilles

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
05/04/17	12,8% vol.	<2 g/l	3,32 g/l	20 mg/l	34 m/l	570 mg/l	0,69 g/l

Situation :

Cette parcelle est située au lieu-dit « Les Crapousuets » à Aloxe-Corton. Le terrain est orienté plein est, mais avec une légère pente, qui permet à la partie supérieure de la vigne, plantée environ en 1910, d'échapper au terrible gel de 1954.

En conséquence, le matériel végétal est varié (3 années de plantation).

Vinification :

100% fûts neufs

Eraflage à 100%, macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 16 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts neufs - Chênes de l'Allier. FML à 100%, naturelles.

Elevage sur lies très fines jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.

Spécificités :

Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de réglisse. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges.

La bouche est structurée, masculine, « typée Aloxe » diront certains.

Beau potentiel de garde.

Conseil de service :

A servir autour de 15/16 °C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.

Optimum :

Ce vin trouvera son apogée entre 2019 et 2022. Cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié en 2017, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande rouge de caractère.

Accords gastronomiques :

A vin de caractère, plat de caractère : gigot de chevreuil Saint-Hubert et ses reinettes, côtelettes de sanglier aux pruneaux, aiguillettes de magrets de canard aux figues. A maturité, il accompagnera également un Langres ou un Epoisses...

