



Aloxe Corton

2014

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% Pinot noir sélections massales, plants fins à petits grains	0 ha 23 a 47 ca	43 hl/ha	57 à 104 ans	112 caisses

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
17/03/16	12,22% vol	<2 g/l	3,47 g/l	21 mg/l	37 mg/l	750 mg/l	0,78 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 très varié (3 années de plantation).

Vinification : Encuvagé de vendange entière (raisin non égrappé), sans ajout de sulfites. Cuvaison totale de 15 jours avec quelques pigeages (au pied). Pas de remontages. Fermentations naturelles. FML à 100 %. Elevage en fûts (dont 75 % neufs – grains fins), 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, mais avec une petite note rare de pêche de vigne (pêche sauvage). 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 sera sur le fruit durant l'année 2016 après aération (ouvrir 2H avant). Puis il se refermera et devra attendre 2019- 2020. Il vieillira confortablement jusqu'à 2024-2025.

Accords gastronomiques : A vin de caractère, plat de caractère : gigot de chevreuil Saint-Hubert et reinettes, côtelettes de sanglier aux pruneaux, aiguillettes ou magrets de canard aux figues. A maturité, un Soumaintrain sera idéal.

12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com
www.naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com