

ALOXE-CORTON

CEPAGE	Pinot Noir
SUPERFICIE	31 a 06 ca
ANNEE DE PLANTATION	1976
SOL	Argilo-calcaire
EXPOSITION	Sud-est
ALTITUDE MOYENNE	NC
VINIFICATION	20 à 30% de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
ELEVAGE	18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 35% de fûts neufs
DEGUSTATION	Couleur Rouge Rubis Nez de fruits rouges frais Une belle attaque en début de bouche et de beaux amers en fin de bouche
GARDE	Minimum 4 ans