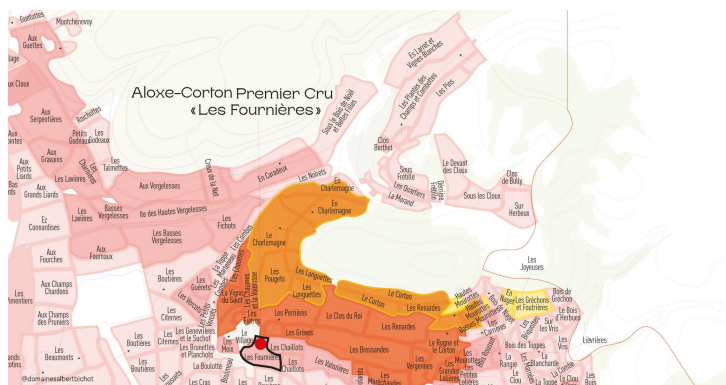


ALOXE-CORTON PREMIER CRU "LES FOURNIÈRES" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 0,38 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Aloxe-Corton est un village réputé situé au nord de la Côte de Beaune. Au-delà débute la Côte de Nuits.

Notre parcelle, orientée est-sud/est se trouve au pied de la colline de Corton sur une pente douce. Le sol profond avec une présence importante de graves permet de donner du volume, de la structure mais aussi de la finesse au vin.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet intense associe des notes de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise...) et d'épices à un boisé délicat. En bouche, ce vin dévoile une belle chair soutenue par des tanins présents mais fins. La finale est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du nez.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, canard, porc, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf en croûte d'épices

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Allen Meadows : 90-92/100 (2019)

Allen Meadows : 90/100 (2018)

