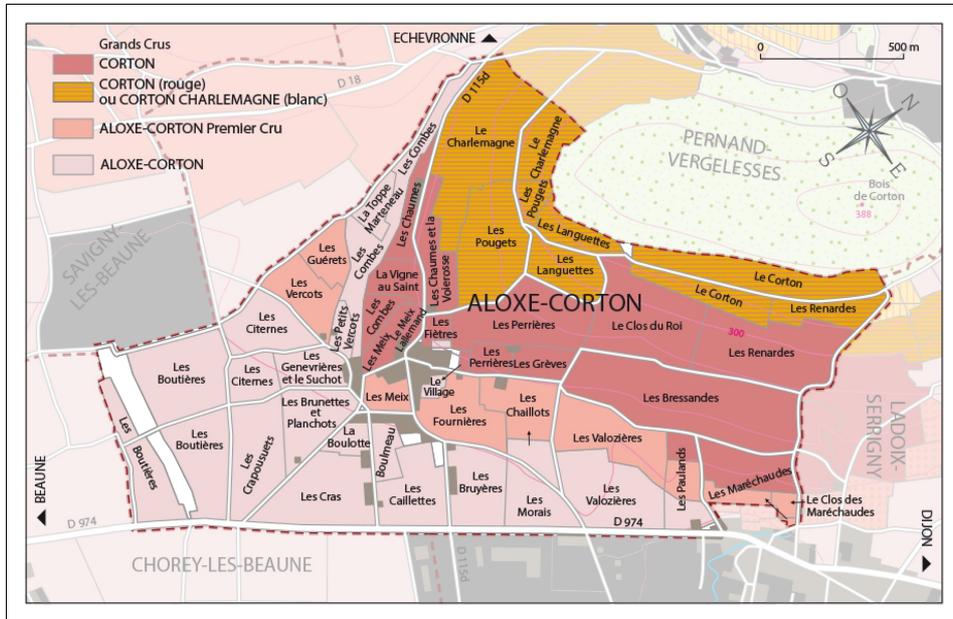
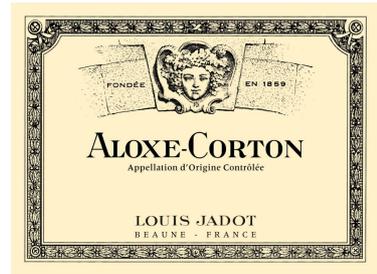


Côte de Beaune

# ALOXE-CORTON

## Appellation Village

Pinot Noir



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le village d'Aloxe-Corton est situé au nord de la Côte de Beaune, au pied de la colline de Corton.

## CARACTÉRISTIQUES

Les vins d'Aloxe-Corton sont assez puissants et de bonne garde. Ils sont fréquemment désignés comme le petit frère des Cortons.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins, caractérisés par des baies très noires, sont égrappés et vinifiés en cuve ouverte pendant environ 4 semaines, révélant ainsi pleinement toute la subtilité de ce terroir. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne dans nos caves, et élevés pendant 18 mois.

**BON  
À SAVOIR**

  
TEMPÉRATURE  
DE SERVICE

**16-17**

  
POTENTIEL  
DE GARDE

**5-10 ans**

