



## Aloxe Corton rouge

### Aloxe-Corton

Aloxe Corton est un village au nord de la Côte de Beaune.

A une altitude étagée entre 250 et 350 m, le vignoble bénéficie d'une exposition allant de l'est au sud et sud-ouest. □



### Cépage

100% pinot noir.

### Note de Dégustation

Robe	Belle robe rouge rubis d'une bonne intensité, limpide et brillante.
Nez	Notes intenses de framboises fraîchement écrasées, tout en finesse.
Bouche	Des tanins soyeux, associés à des fruits rouges frais. Pour les vieux millésimes, on retrouve des notes caractéristiques d'évolution du Pinot Noir (sous-bois, champignons, notes animales, fruits rouges bien mûrs).
Garde	Les Aloxe Corton requièrent un minimum de 5 à 10 années pour atteindre leur apogée.
Température de service	Température de service voisine de 18°C.

### Accord Mets/Vins

Il pourra rehausser les viandes rôties ou en sauce assez relevés, les gibiers, et la plupart des fromages.