

# Aloxe-Corton



## Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 1 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Argiles rouges et sols filtrants
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : Manuelle

### Vinification:

Egrappage / Macération à froid. Extraction des matières colorantes et tannins. Fermentation alcoolique. Pigeage. Chaptalisation / Decuvage / Pressurage. Vieillessement en fûts. Fermentation malolactique. Soutirage. Filtration légère

### Elevage:

En fûts de chêne (20% neufs)



«*Robe rubis soutenu. Arômes de petits fruits rouges (framboise, fraise) et noirs (cassis, mûre). Vin racé et fruité.....*»

### Tenue et conservation

8-10 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 15-16° C

Accompagne magret de canard, un gibier fin tel que le lièvre ou un fromage tel que l'Epoisses.

## Récompenses :

- 89/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gilbert & Gaillard 2014 (91/100).
- 15.50/20 Vins & Terroirs Authentiques Hiver 2012-2013
- Gault & Millau 16/20



## Le MOT DU VIGNERON :

« ..... »

# Aloxe-Corton



## Grand Vin de Bourgogne

- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 1500 btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl
  
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir.
- **Type of soil :** Red clays and filtering grounds.
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** Hand Picking

### Vinification:

Destemming / Cold maceration. Extraction of colourings and tannins. Alcoholic fermentation. Punching of the cap. Chaptalisation / Devatting / Pressing. Ageing in oak casks. Malolactic fermentation. Racking. Light filtration

### Maturing:

In oak casks (20% new)



« Dress steady ruby Racy wine. Aromas of small red berries (raspberry/strawberry) and black berries (black currant/blackberry)..

### Aging potential :

8-10 years



### Culinary agreements:

To serve at 15-16° C  
Good match with duck breast, a fine game such as the hare or a cheese such as Epoisses...

## AWARDS :

- 89/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gilbert & Gaillard 2014 (91/100).
- 15.50/20 Vins & Terroirs Authentiques –Winter2012-2013
- Gault & Millau 16/20



## Winemaker comments ::

« ..... »