



Aloxe-Corton 1^{er} Cru « La Toppe au Vert »

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SOLS : Argilo-calcaire de l'oxfordien avec des argiles rouges et des cailloutis.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Pansements manuels. Trié et égrapé.

Fermentation alcoolique en cave ouverte pendant 15 jours dans l'environnement avec 2 pigeages pour le premier jour.

Elevage en futs de chêne (10% des futs neufs) pendant 13 mois.

ALCOOL : 13ème

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre brillant.

Nez : Fruité (fraise, cerise) évoluant vers le fruit très mûr presque kirsché. Bouche : Pleine, beaucoup de matière.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges, poulet, pot au feu, poissons fins, fromages à saveurs moyennes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15°