



## Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru Les Moutottes

Cépage :  
Pinot Noir 100%

Sols :  
Argilo-calcaire de l'oxfordien moyen avec des calcaires marneux.

Vinification / Elevage :  
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

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

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Jolie couleur rubis, dense, veloutée, brillante. Nez : Puissants arômes de fruits noirs (cassis, mûre).

Bouche : Charnue, belle structure, généreuse. Une belle ampleur après quelques années.

Accords mets/vins :

Viandes rouges goûteuses, gibier (biche, cerf, lièvre) fromages à pâtes molles (Epoisses, Livarot).

Température de service : 15°