



VITICULTEUR À NANTOUX

ALOXE CORTON

« LES BOUTIÈRES »

EXPOSITION

Vignoble en bas de coteau, orienté au midi.

SOL

Sol constitué de sols bruns rougeâtres avec des rognons siliceux, débris de calcaires à silex riches en potasse et en acide phosphorique (calcaires durs du Jurassique moyen masqués par une couche de colluvions issus du ruissellement).

CÉPAGE

Pinot noir exclusivement.

CARACTÈRE

Les sols argileux et marneux lui confèrent une caractéristique de vin charpenté et complexe. Jeune, il présente des arômes de petits fruits rouges et noirs. Il évolue sur des notes confiturées, fruits à l'eau de vie ou pruneau, et atteint sa plénitude sur des notes de truffe, de cuir et de champignon, entre 8 et 15 ans d'âge.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il convient de privilégier des mets de grande force : Viandes rouges grillées ou en sauce, volailles laquées, œufs pochés sauce vigneronne, porc au curry, fromage de Cîteaux, épisses...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15 et 16°C

