



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

## Aloxe Corton

### Sol

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux, débris de calcaires à silex (« chaillots »), ou meubles, riches en potasse et en acide phosphorique.

### Situation

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Allant vers Beaune, il s'arrondit. De douces vallées succèdent aux courbes sévères. Comme Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'Origine Contrôlée forme la garde d'honneur des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

### Couleur

Rouge

### Cépage

Pinot Noir

### Vinification

Sans égrappage.

Fermentation sans levurage d'une durée de 20 jours.

### Elevage

20 mois en futs de chêne, dont 15% de fûts neufs.

Un soutirage 10 mois après entonnage pour séparer le vin clair du dépôt.

Ce vin a été filtré.

### Dégustation et accompagnement.

Caractère généreux et opulent, leurs tanins distingués accompagneront au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées.

\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

