



Aloxe-Corton

Les Boutières

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton /
47,058250 - 4,860841

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.18 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

Caractéristique : Une robe rouge profonde aux reflets violacés. Le nez séduit par un bouquet gourmand mêlant confiture de framboise, fraise mûre et une touche de chocolat blanc. En bouche, l'ensemble est harmonieux, alliant une grande rondeur à des tanins puissants mais parfaitement fondus.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17° C

Accords mets & vins : Jambon persillé, viandes rouges ou blanches en sauce, sanglier, Fromage



Aloxe-Corton

Les Boutières

Location of the plot : Aloxe-Corton / 47,058250
- 4,860841

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.18 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of which are new)

Characteristics : A deep red colour with purplish highlights. The nose seduces with a delicious bouquet combining raspberry jam, ripe strawberries and a touch of white chocolate. Harmonious on the palate, combining great roundness with powerful but perfectly blended tannins.

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Ham with parsley, red or white meat in sauce, wild boar, Cheese