



Aloxe-Corton 1er Cru

Les Petites Lolières

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Robe cerise noire intense, belle brillance. Nez floral (pivoine) et ensuite axé sur les fruits noirs. Belle complexité avec des tannins soyeux

Garde : Plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Médaillon de biche, lapin à la moutarde, fromages à pâte molle



Aloxe-Corton 1er Cru

Les Petites Lolières

Location of the plot : Ladoix-Serrigny

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(including 50% new barrels and 50% one to
three year old barrels)

Characteristics : Intense black cherry color,
beautiful shine. Floral nose (peony) then focused
on black fruits. Nice complexity with silky
tannins

Keeping : More than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food and wine pairing : Doe medallion, rabbit
with mustard, soft cheeses