



Aloxe-Corton

Les Valozières

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton /
47,068845 – 4,870935

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 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)

Caractéristiques : Un nez complexe d'arômes de fruits des bois, comme la griotte ou la mûre. Un palais fruité avec des tanins souples et un boisé raffiné.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17° C

Accords mets & vins : Jambon persillé, viandes rouges ou blanches en sauce, gibiers et abats



Aloxe-Corton

Les Valozières

Location of the plot : Aloxe-Corton / 47,068845 – 4,870935

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 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 complex nose of aromas of forest fruits, such as morello cherry or blackberry. A fruity palate with supple tannins and refined oak.

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Ham with parsley, red or white meats in sauce, game and offal