



# Aloxe-Corton

## Les Valozières

Localisation de la parcelle : Aloxe-Corton

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 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 : 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

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.20 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 : 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