



Aloxe-Corton

1er Cru

Les Petites Lolières

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny /
47,077835 – 4,876584

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 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 : 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 /
47,077835 – 4,876584

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.15 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 : 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