



ALOXE-CORTON « Les Caillettes »

Superficie	64 ares 49
Encépagement	Pinot noir
Age des vignes	60 ans
Sol	Argilo-Calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Production	3900 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 12 ans

VINIFICATION

Egrappage	100% - 20% de vendange entière pour les belles années
Elevage	12 mois en fûts puis 4 mois en cuve inox (10 à 20% fûts neufs)
Cuvaison	18 jours en cuves inox ouvertes et thermorégulées, peu de pigeages et quelques remontages

DEGUSTATION

Cet Aloxé-Corton présente une robe soyeuse, plutôt foncée à tendance rouge-grenat. Au nez, et lorsqu'il est jeune des arômes printaniers viennent se mêler à ceux des petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre). Avec l'âge, il développera des essences plus puissantes : la pivoine et le jasmin, le pruneau et la pistache, le cuir et la truffe, la confiture et l'eau de vie. En bouche, sa générosité et son élégance le rendent tout simplement charmant et très plaisant.

GASTRONOMIE

Il sera parfait sur des viandes rouges, grillées ou en sauce et accompagnera à merveille les volailles rôties. Côté fromage, avec lequel il s'entend très bien, les amateurs iront chercher ceux à pâtes molles ou à croûtes lavées : Livarot, Ami du Chambertin....

Température de service : 15 à 16°