ALOXE CORTON V.Vignes Domaine Edmond CORNU & Fils 2021 75 cl

son nez est puissant et très complexe de fruits sauvages développant des senteurs végétales (tabac blond, mousse).La bouche se révèle très puissante



Référence : 432642

Prix : 46.85 €

Descriptif :

ALOXE CORTON V.Vignes Domaine Edmond CORNU & Fils 2021 75 cl

Domaine familial d‘environ 15.5 ha de vignes situé dans la partie nord de la Côte de Beaune (Chorey, Savigny, Aloxe-Corton et Ladoix) à Ladoix en limite avec la Côte de Nuits.Ils produisent principalement des rouges, 13.5 ha de pinot noir, 1.5 ha de chardonnay, 0.5 ha d’aligoté. La gestion du domaine est assurée par Pierre, Edith son épouse, et Emmanuel son cousin. Edmond, retraité, apporte son soutien précieux, par ses conseils et ses coups de main.Le domaine a évolué au fil du temps, travail des sols , est certifié en 2007 en qualité d'agriculture raisonnée., gestion d'éco système, enherbement,utilisation d'engrais naturels.Investissement en cuverie et matériel de vinification avec un pressoir pneumatique qui permet au jus de s'écouler librement sans effet mécanique. Exit tout ce qui pourrait conférer dureté ou tanins trop fermes

Cette cuvée correspond à 2 parcelles situées dans le côteau à l'entrée du village d'Aloxe Corton, l'une de 40 ans est installée sur sous-sol marno-calcaire et l'autre plantée entre 1942 et 1958 se situe sur sous-sol argilo-calcaire graveleux et filtrant.

notes de dégustation :

Ce vin est d'une couleur rouge rubis soutenue, son nez est puissant et très complexe de fruits sauvages développant des senteurs végétales (tabac blond, mousse).La bouche se révèle très puissante, charnue tout en profondeur, accompagnées de notes de fruits rouges(framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre). Ses accents s'intensifient avec l'âge présentant des notes de pivoine,de jasmin, un côté confituré et fruits à l'eau-de-vie, de pistache, pruneaux, cuir, truffe, champignon, cannelle.

cépage : 100% pinot noir, la vendange est égrappée en totalité,mise en cuve,avec une fermentation de 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise.

accords : viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot..

T°S: 16 - 18°C

G: 2032

Lien vers la fiche du produit