



ALOXE-CORTON



Terroir

AOC Aoxe-Corton - 100% Pinot-Noir

Le village d'Aoxe-Corton est la porte nord de la Côte de Beaune et le seul village de ce vignoble qui possède un grand Cru rouge, le Corton, qui a donné son nom au village.

Ce vin est issu d'un contrat de raisin venant d'une parcelle dénommée les Cras, située au pied du village.

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environs en cuve inox thermo- régulée avec un contrôle de l'extraction des composés phénoliques par les pigeages, les remontages et pressurage le plus léger possible.

Elevage de 12 à 18 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime.

Dégustation

Robe rouge cerise intense, brillant et limpide. Nez élégant de pinot avec un bouquet de griottes fraîches et de cassis, agrémenté de légères notes de sous-bois. Bouche nerveuse et charpentée avec des saveurs de chair de fruits rouges et une dominante de cerise. On retrouve aussi un léger boisé, comme au nez.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C. A déguster avec les viandes rouges, rôties ou en sauce, les gibiers et les fromages gras (Brillat-Savarin). Garde de 10 à 15 ans.

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM