

ALOXE-CORTON 1ER CRU PRIMEUR

UN VIN CHARMEUR AVEC UNE BELLE PERSISTANCE ET INTENSITÉ. ELÉGANT CLASSIQUE !



DÉGUSTATION

Ce grand Bourgogne développe au nez des arômes fruités de mûre et de fraise ainsi que des notes d'épices douces, de thé et de cacao. Une structure tannique, assez souple mais bien présente, lui confère une finale persistante avec les sensations fruitées du premier nez. Un vin gourmand avec une belle trame de fond sérieuse.

ACCORDS METS-VINS

Terrine campagnarde, joue de boeuf confite aux petits légumes, risotto aux champignons, fromages de vache

TERROIRS

Les Fournières est une petite parcelle de 0,4 ha, au pied de la colline de Corton, en partie en situation de coteau.
 Exposition : Est/Sud-Est, sur sols calcaires bruns sur éboulis.
 Age moyen des vignes : 40 ans.
 Vendange manuelle en petites caisses. Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées durant 20 jours environ. Elevage en fûts de chêne 100% (environ 1/4 de bois neuf)

POINTS CLÉS

Région : Côte de Beaune
 Village : Aloxé-Corton
 Niveau : Premier Cru
 AOC : Aloxé-Corton 1er Cru
 Cépages : Pinot Noir
 Couleur : Rouge

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES
HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheteur en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

