DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE

37, rue du Général Leclerc
21420 Savigny-lès-Beaune - France
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

www.domaine-philippe-girard.com

ALOXE CORTON
Les Boutières

Produits à une échelle relativement confidentielle, puisqu'ils représentent seulement 1Ha 36A de l'appellation, dont nous exploitons 14A 98CA, les vins blancs d'Aloxe-Corton sont issus des terroirs de la Côte de Beaune.

Appellation : Aloxe Corton blanc

Age de la vigne : 15 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Chardonnay

Vinification : Eraflage à 100% ; pressurage ; débourbage puis fermentation alcoolique en cuve durant 8 à 10 jours ; élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 20% à 30% de fûts neufs.

Caractéristique :
Visuelle : Robe or, brillante et limpide
Olfactif : Notes d'amandes, mirabelle et épices
Gustatif : Belle attaque en bouche, rondeur et gourmandise

Accords mets/vin : Ce vin s'accorde parfaitement avec des plats mijotés comme une blanquette de volaille, des crustacés comme le crabe ou la gambas ainsi que les fruits de mer en sauce ou encore les poissons cuits au four. Au niveau des fromages, il peut accompagner des fromages à pâte molle comme le brillât savarin, les camemberts, bries, gouda…