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
Vieilles Vignes

Ce vin offre une jolie robe assez foncée, rubis soutenu.

Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre).

Ses accents s'intensifient avec l'âge (pruneaux, cuir, truffe, cannelle)

Appellation : Aloxe Corton

Age de la vigne : 70 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 10 à 15 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 12 mois avec 20 à 30% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rubis soutenue
Olfactif : Arômes de petits fruits rouges et noir
Gustatif : Généreux, robuste et fruité

Accords mets/vin : Ce vin se mariera très bien avec des petits gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, sans oublier les fromages comme l'époisses et amis du chambertin.

Température de service 15 à 16°C.