



Aloxe-Corton AOC

Domaine Tollot-Beaut

Une expérience terroir pleine de profondeur

Description:

Les parcelles destinées à ce vin sont situées à flanc de coteau, sur les contreforts calcaires du massif du Corton. La faible teneur en fer du sol rend les raisins légèrement plus tanniques. Les vendanges manuelles, la fermentation malolactique en fûts de bois et l'élevage en fûts usagés donnent naissance à un pinot charnu et opulent, avec des notes épicées prononcées. Un vin qui porte en lui la grandeur du terroir dans son goût. Pour s'ouvrir, l'Aloxe a besoin soit d'un peu de temps, soit d'un bœuf bourguignon pour l'accompagner.

Profil aromatique:

Couleur rubis moyenne. Bouquet sucré et ouvert de type pâtisserie. Bouche fondante, poids moyen, finale de baies rouges.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	0224323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Aloxe-Corton AOC

Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.