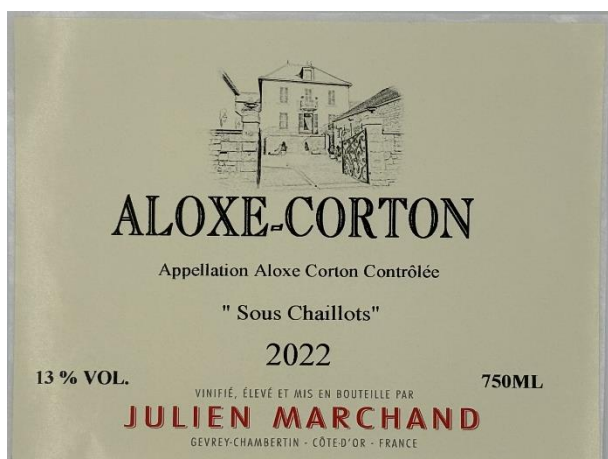




JULIEN MARCHAND



Nome: ALOXE CORTON "SOUS CHAILLOTS"

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE COTE D'OR

Denominazione: AOC ALOXE CORTON

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-

Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni "Grands Cru" vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

Le viti per produrre questo Aloxe Corton, di oltre 45 anni, insistono su una superficie di mezzo ettaro di origine argillo-calcareo con una esposizione ad est totalmente in collina.

In cantina: vendemmia manuale con selezione dei grappoli in vigna e poi diraspatura al 100%; macerazione prefermentativa a freddo in tini d'acciaio per 15-18 giorni poi fermentazione alcolica per 5-6 giorni, intervallata da numerose follature e rimontaggi. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere di cui 25% nuove.

Caratteristiche: di colore rosso rubino profondo, in gioventù esprime al naso sentori di piccoli frutti rossi e neri (lampone, fragola, ciliegia, ribes nero, mora). Con la maturazione i profumi evolvono verso note di confettura, frutta sotto spirito, prugna, cuoio, tartufo, funghi. Al palato è corposo e generoso con tannini eleganti. Da gustare dopo 3-5 anni con possibilità di invecchiamento fino a 15.

Abbinamenti: per il suo corpo richiede un abbinamento con piatti di buona struttura, da carni rosse alla griglia a selvaggina arrostita, ma anche a formaggi a pasta molle a crosto lavata di buona intensità.



Servizio: 15-16 °C
