Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
2 à 15 ans

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Valozières" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Le nom du lieu-dit provient du « Val aux Osiers ». Les sols et sous-sols très argileux, en mi-coteaux, exposés sud, sud-est. Localisés en dessous des grands crus Corton Bressandes. Sol frais gardant bien l'humidité avec de nombreux éboulis de chailles.

Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Robe sombre très structurée. Nez frais de fruits légèrement acidulés, framboise, groseille, ce vin présente une belle structure généreuse et profonde, soutenue par des notes de fruits rouges.

Mets d'accompagnements

Vin à réserver aux gibiers marinés, aux plats épicés et aux fromages très affinés. Vin charpenté robuste, demande quelques années pour s'exprimer.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com