



PIERRE ANDRÉ

Aloxe-Corton

2017

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois. 40%.

Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.



Couleur

Robe grenat brillante.



Nez

Bouquet expressif de petits fruits rouges (cerises et mûres).



Palais

La bouche est puissante avec quelques notes subtiles de torréfaction et une finale persistante de griottes et de framboises.

Recommandations

Intense, généreux et élégant, ce vin relève les viandes rouges grillées ou en sauce, ou une volaille rôtie ainsi que les fromages à pâte molle affinés (Camembert, Pont l'Evêque, Munster...).

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com