

# ALOXE CORTON SOUS CHAILLOTS 2022 ROUGE

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune. Aloxe-Corton bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'AOC Contrôlée forme la garde d'élite des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

- 100% Pinot Noir

## Accords mets et vins

Viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot..

## Détails

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 13 %

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Pinot noir

**Région** : Bourgogne

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Julien Marchand

**Domaine** : Julien Marchand

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP Aloxe-corton

## Dégustation

**Robe** : Rubis foncé

**Nez** : Griotte, cerise noire, réglisse

**Bouche** : Arômes subtils de noisette, cerise

**Finale** : Élégant, belle longueur, tanin tout en finesse

**Garde** : Entre 5-15 ans

**Température de service** : 15°C – 16°C

## Caractéristiques

**Terroir** : Un terroir idéal fait de sols marneux et calcaires

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vendange** : Manuelle

**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours

**Élevage** : 100% fûts de chêne

## HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

