

# DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Située sur la commune d'Aloxe-Corton, cette vigne de 4 ouvrées bénéficie d'une exposition sud-est.



## Terroir :

A la fois caillouteuse et argileuse, cette parcelle est composée de sols riches donnant des vins structurés et complexes.

## Cépage :

Pinot Noir.

## Age de la vigne :

50 ans.

## Vinification :

Vendanges manuelles – Cuvaision d'une vingtaine de jours puis vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois – 3 à 4 mois en cuves inox puis mise en bouteille.

## Production :

Environ 1000 bouteilles par an.

## Caractère :

D'une robe rubis soutenu, il exprime à merveille des arômes fins et délicats de petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) dans sa jeunesse puis de fruits noirs (cassis, mûre) assortis de poivre, muscade et autres épices lorsque les années l'ont mûri. Par une belle intensité en bouche et un côté boisé élégant, ses tannins distingués exprime parfaitement le caractère chaleureux que l'on attend de ce premier cru.

## Conservation :

Il s'ouvre pleinement après 5 à 6 ans de garde, jusqu'à une dizaine d'année pour les bons millésimes.

## Service :

A servir à une température de 15 à 16°C, dans des verres ballons, convenant parfaitement à la mise en valeur des arômes.

## Accords :

C'est sans conteste avec des viandes rouges grillées ou en sauce, des volailles rôties ou des fromages à pâte molle ou croûte lavée qu'il se prêtera le mieux aux confidences.