

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Surplombant le village de Ladoix-Serrigny, notre parcelle d'un 1/3 hectare est située sur la montagne de Corton où s'étendent de prestigieux terroirs bourguignons.



Terroir:

Orienté sud-est/sud-ouest, ce coteau offre un sol rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marne où il permet au Pinot Noir une pleine expression.

Cépage:

Pinot Noir.

Age de la vigne:

40 ans.

Vinification:

Vendanges manuelles – Cuvaison 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:

De 1500 à 2000 bouteilles selon les années.

Caractère:

Haut en couleur, le Corton offre une robe profonde d'un pourpre soutenu. Ample et d'une belle persistance, son bouquet s'exprime sur des arômes de fruits mûrs (cassis, cerise) évoluant vers des notes animales après quelques années de garde. Sa structure, sa concentration et son fruit révèlent un caractère décidé à convaincre.

Conservation:

Il possède de belles perspectives de garde, entre 8 et 10 ans, et plus pour les grandes années.

Service:

Jeune ou vieux, un service à température de 15 à 16°C est l'idéal. Avant 8 ans, l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et un bon développement des arômes.

Accords:

Doté d'une belle puissance et d'une grande complexité aromatique, il sera d'une très bonne alliance avec des viandes rouges, rôties ou en sauce, des gibiers ou encore des fromages de caractère.