

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles situées au cœur du village d'Aloxe-Corton, à proximité immédiate des Premiers Crus. Elles bénéficient d'une situation parfaite, exposées du levant au couchant. Les terroirs généreux de ces vignes apportent au vin finesse et puissance.



Terroir:

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Les sols sont bruns rougeâtres, parsemés de débris calcaires à silex, riches en potasse et en acide phosphorique. Les sols caillouteux de ce vignoble apportent une grande complexité au vin.

Cépage:

Pinot Noir.

Age des vignes:

45 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:

Environ 4 500 bouteilles par an.

Caractère:

Robe sombre et profonde, il possède un généreux bouquet de fruits rouges et noirs très marqués. Représentatif de son terroir, il préserve une certaine puissance et un équilibre parfait qui lui donne cette exceptionnelle richesse. En bouche, il allie densité et fermeté pour offrir un vin d'une belle rondeur.

Conservation:

Fruité dans sa jeunesse, il pourra également être de longue garde, de 5 à 10 ans voire plus pour les grandes années.

Service:

Afin de préserver ses arômes, un service entre 15 et 16°C est l'idéal.

Accords:

Il saura se marier tout naturellement avec des viandes rôties ou en sauce assez relevées, des gibiers et la plupart des fromages.