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 situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d Contrôlée forme la garde d 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

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
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Rubis foncé
Nez : Griotte, cerise noire, réglisse
Bouche : Arômes subtils de noisette, cerise
Finale : Elégant, belle longueur, tanin tout en finesse
Garde : Entre 5-15 ans
Température de service : 15°C – 16°C

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.