



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Village réputé de la Côte de Beaune, Aloxe-Corton est situé au pied du Mont Corton. Il produit principalement des grands Crus mais aussi des appellations villages et quelques premiers crus.



Pinot noir



Vendanges manuelles sélectionnées sur table de tri. Contrôle des températures. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte de 18 jours avant un pressurage pneumatique.



Elevage en fûts de chêne, durant 17 mois.



Argile, marne et calcaire.

DÉGUSTATION

La robe sombre est soutenue et brillante. Le nez frais et concentré est séducteur; il exprime immédiatement la pureté et la complexité de sa très belle origine. En bouche, il exhale des notes de kirsch, de mûre et de cassis avec aussi une poussée animale épicée le tout enrobé dans une sucrosité qui lui vient de sa concentration. La richesse et l'élégance de ce vin explosent immédiatement en bouche. On retrouve tous les éléments du grand vin à la fois riche et délicat. Il restera jeune et tonique pendant 5 ans pour laisser ensuite laisser place à plus de complexité.



Peut être conservé entre 8 et 10 ans.
Température de service idéale : 15-16°C.



Cet Aloxe-Corton racé et solide est le parfait allié d'une cuisine raffinée et de caractère : Foie gras poêlé, Lièvre à la royale, civet de chevreuil, à oser également en accompagnement d'un rôti de lotte sauce Chorizo ou plus classiquement sur un fromage affiné.