



Cépage : Pinot Noir

Localisation : Au Sud-Est du village.

Aloxe-Corton produit des vins de caractère avec néanmoins une belle élégance, un nez fruité (fruits rouges et noirs) sur la jeunesse. Ses arômes évoluent et s'intensifient si on le laisse vieillir.

Il se servira sur des viandes rouges grillées ou en sauce, des volailles ou des fromages.

A garder entre 2 et 10 ans.

