

D O M A I N E MICHEL VOARICK



ALOXE CORTON BLANC

90 % CHARDONNAY ET 10 % DE PINOT BEUROT

Caractéristiques du Sol : Argilo-calcaire – terre profonde

Date de plantation des vignes : 8 ans

Exposition de la vigne : Sans relief au sud du village

Type de culture : Lutte raisonnée – taille Guyot

Temps de garde du vin : 5 à 10 ans

DESCRIPTIF DU VIN

L'Aloxe-Corton blanc est un vin confidentiel, seuls 5 vignerons en produisent. Ample et gras. Une belle longueur en bouche. Ce vin se caractérise par des notes de fleurs d'oranger et de cannelle.

Accords gastronomiques : Coquilles Saint-Jacques et poissons en sauce, les fruits de mer de la cuisine asiatique.

Fromages : les bleus, les chèvres et les comtés.