

DOMAINE MICHEL VOARICK



ALOXE CORTON ROUGE

100 % PINOT NOIR

Caractéristiques du Sol : Argilo-calcaire

Date de plantation des vignes : 3 parcelles situées au lieu-dit les Citernes – plante de 15 ans et vigne hors d'âge (+ de 40 ans)

Exposition de la vigne : Sans relief au sud du village

Type de culture : Lutte raisonnée – taille Guyot

Temps de garde du vin : 8 à 15 ans

DESCRIPTIF DU VIN

Vin rouge d'une réelle élégance, le nez dévoile de délicieux arômes de cerise, qui, après aération, laissent la place à de délicates senteurs épicées. La bouche est équilibrée et structurée. Très appréciée dès son plus jeune âge, l'Aloxe-Corton possède aussi un remarquable potentiel de garde, une quinzaine d'années.

Accords gastronomiques : Viandes rôties ou sauces assez relevées, le gibier et la plupart des fromages.