

DOMAINE DES RIOTTES

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Valozières"

2018

Histoire

Le Domaine des Riottes basé à Meursault et ayant 4 hectares de vignes en propriété, vous propose une belle gamme de vins de la Côte de Beaune.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Le climat « Les Valozières » se situe en bas de coteau, entre Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines : Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en fût pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 40 à 50% de fût neuf.

Type de sol

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse. Il offre au Pinot Noir son plein épanouissement.



Couleur

D'une belle couleur rouge rubis.



Nez

Les vins d'Aloxe-Corton sont réputés pour leur caractère à la fois élégant et puissant ; ce Premier Cru Les Valozières nous le confirme : les notes florales et épicées forment un bouquet délicat et complexe.



Palais

La bouche présente une attaque soyeuse et une finale puissante, avec des notes de café, de cannelle et de poivre noir.

Recommandations

A servir sur des viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poil (biche, sanglier), rôti ou braisé. Fromages à saveurs fortes : Epoisses, Soumaintrain, Munster, Maroilles...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com