Millesime: 2022

# **ALOXE CORTON SOUS CHAILLOTS 2022 ROUGE**

JULIEN MARCHAND



#### Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune. Aloxe-Corton bénéficie d situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d Contrôlée forme la garde d des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

100% Pinot Noir

#### Accords mets et vins

Viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot..

## **Détails**

Packaging: carton de 6

Nom du Vigneron : Julien Marchand

Domaine: Julien Marchand

Couleur : Rouge Millesime : 2022 Degrès : 13 % Cépages : Pinot noir Contenance : 0,75 L Région : Bourgogne

Appellation : AOP Aloxe-corton

## Dégustation

Robe: Rubis foncé

Nez : Griotte, cerise noire, réglisse

Bouche : Arômes subtils de noisette, cerise

Finale : Elégant, belle longueur, tanin tout en finesse

Garde: Entre 5-15 ans

Température de service : 15°C - 16°C

## Caractéristiques

Terroir: Un terroir idéal fait de sols marneux et calcaires

**Cépage**: 100% Pinot Noir **Vendange**: Manuelle

Vinification: En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours

Elevage: 100% fûts de chêne

### HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

