



## Aloxe-Corton AOP

### CEPAGE

Le seul et l'unique cépage des rouges bourguignons: le Pinot Noir.

### ORIGINE DU NOM

Aloxe (prononcer Alosse), comme Alesia, contient une racine celtique signifiant "falaise" rocheuse. Corton, nom du climat le plus célèbre (Grand Cru) a été ajouté au nom du village en 1862.

### TERROIR

Le sol est profond avec un mètre de terre par endroit et très ferrugineux, la pente est douce. Trois climats différents composent notre cuvée : Les Bouteières, nom dérivé de "bout", désignent des extrémités de parcelle en bas de pente. Les Citerne font allusion à des réserves d'eau. Les Combes, nom d'origine gauloise, désignent des vallées. La cuvée est un assemblage de ces trois vignes.

### VINIFICATION

Nous rentrons les raisins vendangés manuellement en petites caisses, un tapis nous permet ensuite de remplir les cuves en triant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin puis du vin et de conserver leur richesse.



### NOTES DE DEGUSTATION

D'une robe grenat et soutenue, ce Pinot Noir s'ouvre sur une note légèrement épicee, avant que ne s'affirment des arômes intenses de petits fruits rouges. Puissant, dense et généreux, cet Aloxe-Corton reste fidèle à son terroir renommé sans perdre de son fruité et de son élégance.



### ACCORDS METS ET VINS

Vous pouvez le servir à 15°C, ses tanins iront à merveille avec une belle pièce de bœuf grillée, une entrecôte charolaise bien saignante par exemple. Il pourra même convenir sur des viandes un peu plus fortes, comme un canard sauce porto ou un gibier à plumes. Il accompagne également très bien la multitude de fromages français ou d'ailleurs !

**Le Domaine Rapet est fier de défendre une viticulture durable et de proposer des vins produits dans le respect de l'environnement.**

