

DOMAINE

Henri

Delagrange

ALOXE-CORTON « LES CAILLETES »

Appellation communale de la côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, son vignoble est orienté Est, Sud- Est entre 200 et 300 mètres d'altitude. Sa superficie en production s'étend sur 121 ha 98 dont 120 hectare en rouge.

Appellation d'origine contrôlée (AOC), instituée en 1938.

Deux types de terroirs, sur la partie septentrionale sol caillouteux et sur la partie Sud les sols sont plus argileux et marneux.

Les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux.

Notre Aloxe-Corton

Superficie : 64 ares 49

Encépagement : Pinot Noir

Densité : 10 000 Pieds à l'hectare

Age de la vigne : 55 ans

Sol : argilo-calcaire

Vendanges : à la main

Production : 3 900 bouteilles

Temps de garde : selon les millésimes de 2 à 12 ans

Vinification :

Egrappage : 100 %

Cuaison : 18 jours en cuve ouverte, avec thermorégulation, peu de pigeage pour garder l'équilibre tanins, fruits.

Elevage : de 15 mois dont 12 en fûts.

Dégustation :

Vin dont la robe est assez foncée, rubis soutenu, soie moirée, grenat.

Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûres).

Ses accents s'intensifient avec l'âge : pivoine et jasmin, confitures et fruits à l'eau de-vie, pistache, pruneaux, cuir, truffe, champignon, cannelle.

Vin au caractère généreux, opulent et aux tanins distingués.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : ami du chambertin, livarot.

Température de service : 15 à 16 °C