



Aloxe-Corton 1er Cru "La Toppe au Vert" 2015

AOC Aloxe-Corton Premier Cru La Toppe au Vert, Bourgogne, France

Cet Aloxe Corton est l'un des premiers crus de la Côte de Beaune qui se rapproche le plus du profil d'un Côte de Nuits par sa densité et sa profondeur.

LE MILLÉSIME

1172 bouteilles et 3 magnums ont été produits pour le millésime 2015.

SITUATION

0.31 ha de vignes plantées en 1965.

Cette vigne se trouve au cœur du village de Ladoix-Serrigny au pied du versant Sud-Est de la colline de Corton en contrebas des Corton Vergennes.

TERROIR

Les vignes sont situées sur des sols peu épais caillouteux composés de calcaire et d'argile fine. Ces calcaires de Comblanchien donnent des vins purs et très élégants.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et les raisins partiellement égrappés.

3 semaines de fermentation avec extraction très douce et peu de pigeages.

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

Au nez, le vin s'ouvre sur des notes de cassis, de roses, d'épices (poivre, badiane, coriandre). Ce vin nous offre un profil élégant et bien acidulé.

La bouche est racée, puissante, dotée de tanins soyeux, mûrs, une fine acidité qui accompagne le vin en bouche jusqu'à une longue finale. On conserve également une très belle fraîcheur grâce aux sols argilo-calcaire. On retrouve un vin parfumé avec de délicieuses notes de fruits noirs.

