

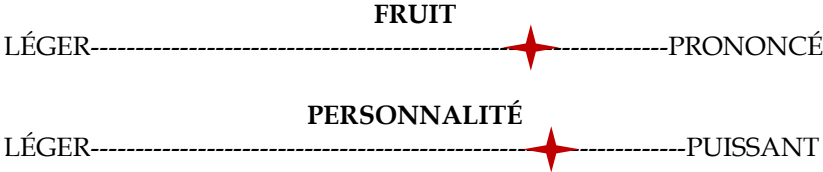


ALOXE CORTON

APPELLATION ALOXE CORTON CONTROLÉE

Aloxe Corton

Naudin Tiercin



Terroir : Trait d’union entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Cette appellation comporte 14 Climats classés en Premier Cru.

Cépages : Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation : Belle robe rouge cerise aux reflets mauves. Le nez se compose de framboise mariant à un boisé aux senteurs légèrement grillées. Élégant et féminin, il offre une attaque souple. On note des tanins plus fermes qui s’imposent sans contrarier ce bel équilibre.

Accompagnement : Notre Aloxe-Corton est de caractère généreux et opulent, ses tanins distingués accompagneront au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 5 – 7 ans



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/COUCHE	/PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 071 332	1.33	77 x 77 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		8.33	260 x 177 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		875	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO - TERROIR SUD OUEST - 1 ROUTE DE LA ZÀ DE LA PALANQUE - 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634 Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 - FAX +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com

