

Maison Louis Jadot

Aloxe Corton 1er cru

« Valozières »

Millésime : 2015

Région et Appellation : Bourgogne - AOC Aloxe Corton 1er cru

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et vinifiés en cuve tronconique bois et inox durant 21 à 28 jours. Extraction douce par pigeage bijournalier.

Elevage : En fûts de chêne durant 18 mois (30% bois neuf).

Accords mets et vins : On peut l'imaginer sur un boudin noir, pommes Granny compotées et confit d'oignons ou sur râble de lapin aux fruits et tagliatelles fraîches. Il se mariera très bien avec un dessert aux fruits, bavarois aux fraises Mara et génoise au chocolat blanc.

Notation : -

