

ALOXE CORTON SOUS CHAILLOTS 2022 ROUGE

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune. Aloxé-Corton bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'origine Contrôlée forme la garde d'origine des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot..

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Aloxé-corton

Nom du Vigneron : Julien Marchand

Domaine : Julien Marchand

Millesime : 2022

Dégustation

Robe : Rubis foncé

Nez : Griotte, cerise noire, réglisse

Bouche : Arômes subtils de noisette, cerise

Finale : Élégant, belle longueur, tanin tout en finesse

Garde : Entre 5-15 ans

Température de service : 15°C – 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

