

# ALOXE CORTON LES PETITES LOLIÈRES

## 2023

## Dégustation

Robe limpide et brillante.

## Fiche Technique

**Cépage :** Pinot Noir

**Age moyen des vignes :** 32 ans

**Densité pieds / ha :** 10 000

**Exposition :** Sud-est, en coteaux, juste en dessous des Cortons Grands Crus.

**Nature du sol :** Argilo-calcaire de l'Oxfordien supérieur, avec présence d'oxyde de fer et de rognons siliceux.

**Conduite de la vigne :** Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

**Rendements (hl/ha) :** 51 hl/ha

**Mode de vendange :** Manuel

**Vinification et élevage :** Vendange triée, égrappée en totalité. Macération à froid de 3 jours puis cuvaison de 13 jours. Elevage en fûts de 14 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Date de mise en bouteille :** Décembre 2024

**Nombre de bouteilles produites :** 1200 Bouteilles

