

ALOXE CORTON VILLAGE

2023

Dégustation



Robe limpide et brillante.

Fiche Technique



Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 73 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition : Sud-est et plein sud pour la deuxième parcelle.

Nature du sol : Argilo-calcaire, silex à chailles avec dépôts limoneux.

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. Vendanges en vert pour limiter le rendement.

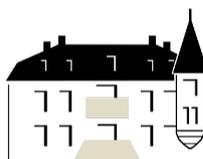
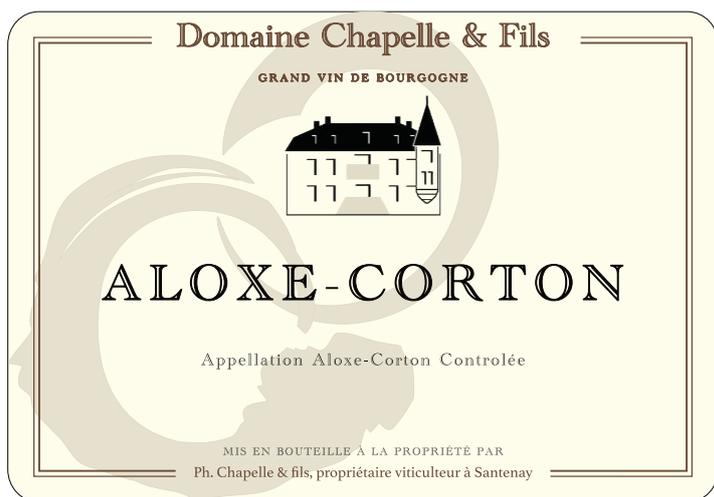
Rendements (hl/ha) : 44 hl/ha

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 (neufs à 20 %) de 14 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

Date de mise en bouteille : Décembre 2024

Nombre de bouteilles produites : 3300 bouteilles, 200 Demis et 75 Magnums.



CHAPELLE & FILS

