

Aloxe-Corton

2019

TERROIRS

La Montagne de Corton dessine une coupe géologique exemplaire. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux, débris de calcaires à silex (« chaillots »), ou meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. Les vignes sont exposées du levant au couchant. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée. Les sols caillouteux donnent des vins souples et racés ; les sols plus argileux et marneux, des vins fermes et complexes.

CONSEILS DU SOMMELIER

leur belle puissance impose des mets de grande force. Leur caractère généreux et opulent, leurs 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... Température de service : 15 à 16 °C.

