MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

ALOXE-CORTON

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

Au Nord de la Côte de Beaune, Aloxe-Corton produit l'une des AOC les plus renommées parmi les vins de Bourgogne et abrite le seul Grand Cru rouge de cette Côte, le Corton. Huit climats offrent des 1ers Crus rouges : Les Paulands, Les Maréchaudes, Les Vercots, Les Fournières, Les Guérets, Les Valozières, Les Chaillots et le Clos du Chapitre.
Les vignes sont exposées du levant au couchant sur la Montagne de Corton, entre 200 et 300 mètres d'altitude.

DESCRIPTION :

Belle robe grenat intense. Le nez dévoile des notes florales, de réduction grillée et met l'accent sur des notes boisées et toastées. La bouche, concentrée, révèle à la fois un caractère ferme et délicat, des notes de cassis et de fruits mûrs. Une belle matière et beaucoup de finesse dans ce vin qui se bonifie à l'aération et qui montre un beau potentiel de garde.