



## ALOXE-CORTON LES VALOZIÈRES

Premier Cru  
2015

### *Parcelle*

Appellation : ALOXE CORTON  
Premier Cru Les Valozières  
Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 0,28 Ha  
Date de plantation des vignes : 1987  
Orientation : Est  
Couleur : Rouge

### *Terroir*

Un premier cru d'Aloxe-Corton topographiquement bien placé, sous les Corton "Bressandes" Gd. cru et à côté des Cortons "Paulands" Gd. cru. Le sol est argileux en surface et caillouteux calcaire en profondeur, de manière assez inégale, ce qui en fait un terroir peu commun. Exposé à l'Est, juste sous le mi-côteau, il obtient des maturités précoces.



### *Dégustation*

Ce vin a des arômes sauvages et complexes bien typés de son terroir. C'est un vin plein et puissant.

Vin de garde, il est possible de le conserver une bonne dizaine d'années.

### *Millésime*

Un millésime sans doute exceptionnel est en gestation. L'été fût caniculaire avec des passages pluvieux plutôt abondant en août. Nous vendangeons du 1er au 12 septembre d'une maturité idéale et dans un état sanitaire parfait.

Le Chardonnay est déjà très expressifs avec des notes de fruits d'été, il s'équilibre par une incroyable fraîcheur et richesse en bouche.

Le Pinot a des couleurs intenses et brillantes, millésime déjà gourmand aux notes de fruits rouges (mûrs) et des tanins soyeux et ronds, qui se révélera au fil des années.