



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU « LES FOURNIÈRES »

Superficie	36 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1970
Exposition	sud-est
Altitude	250 mètres
Terroirs	sol riche, caillouteux et argileux
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Une vingtaine de jours de cuvaison, avec légers pigeages et remontages. Levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts puis 3 à 4 mois en cuves. Environ 15 à 20% de fûts neufs en fonction des années

Dégustation

ROBE

rubis et soutenue

NEZ

arômes corsés et généreux de fruits rouges comme la fraise, la cerise et la framboise ainsi que des notes d'épices douces

BOUCHE

structure tannique et puissante, belle concentration en bouche. Vin tout en finesse avec une belle intensité. Ses tannins distingués expriment parfaitement le caractère chaleureux que l'on attend de ce premier cru.

Service

TEMPS DE GARDE

5 à 15 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS ET VINS

accompagnera au mieux les viandes rouges, grillées ou en sauce, et des volailles rôties voire laquées. Des fromages bien sûr, à pâte molle et à croûte lavée comme l'époisses, l'ami du chambertin et bien d'autres encore.