



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

ALOXE-CORTON

Superficie	80 ares
Cépage	Pinot Noir
Année de plantation	1977
Exposition	sud / sud-ouest
Altitude	225 mètres
Terroirs	sols bruns rougeâtres, parsemés de débris calcaire à silex et riches en chailles
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 fins et délicats de petits fruits rouges assortis de poivre, muscade et autres épices. Evoluant vers des arômes de fruits confits après quelques années de garde

BOUCHE

vin de caractère, avec de la puissance et de la matière en bouche. Représentatif de son terroir, il s'affirme sous une structure bien charpentée et parfaitement convaincante. Intense et généreux, un vin tout en finesse et en élégance.

Service

TEMPS DE GARDE

4 à 10 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.