

ALOXE CORTON 1er CRU LA COUTIÈRE



▶ Superficie	79 ares 51		
▶ Encépagement	Pinot Noir Fin	40 ans	Âge de la vigne ▶
▶ Exposition	Est	argilo-calcaire	Sous-sol ▶
▶ Altitude	340 mètres	4 500 bouteilles	Production ▶
▶ Densité	10 000 pieds à l'hectare	selon millésime, de 7 à 12 ans	Temps de garde ▶

Cette vigne est la propriété de la famille depuis des générations. Ce vin, très aromatique, mêle élégance et structure. Il accompagnera avec plaisir des plats de petits gibiers (à plume), poulet aux morilles. Il se gardera en cave entre 7 et 12 ans (selon millésime)

