

ALOXE CORTON 1er CRU LA COUTIÈRE



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

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)