

# ALOXE CORTON SOUS CHAILLOTS 2021 ROUGE

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Appellation Village du vignoble de la Côte de Beaune. Aloxe-Corton bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'Aloxe-Corton Contrôlée forme la garde d'un des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne.

- 100% Pinot Noir

## Accords mets et vins

Viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot..

## Détails

**Domaine** : Jean-Philippe Marchand  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 13 %  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Pinot noir  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Aloxe-corton  
**Nom du Vigneron** : Jean-Philippe Marchand

## Dégustation

**Robe** : Rubis foncé  
**Nez** : Griotte, cerise noire, réglisse  
**Bouche** : Arômes subtils de noisette, cerise  
**Finale** : Élégant, belle longueur, tanin tout en finesse  
**Garde** : Entre 5-15 ans  
**Température de service** : 15°C – 16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

## Caractéristiques

**Terroir** : Un terroir idéal fait de sols marneux et calcaires  
**Cépage** : 100% Pinot Noir  
**Vendange** : Manuelle  
**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours  
**Elevage** : 100% fûts de chêne

