

Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2022



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2022

Appellation: Aloxe-Corton

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Aloxe Corton puissant, épicé avec une belle structure, celle du climat ajoutée à celle du millésime !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2022 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Robe profonde, limpide et brillante. Nez complexe avec des notes florales. La bouche est pleine, dense, avec une finale complexe et riche. À boire dans les 3 à 7 prochaines années. Servir entre

15°C et 17°C.

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 70 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-est et plein sud pour la deuxième parcelle.

Nature du sol : Argilo-calcaire, silex à chailles avec dépôts limoneux.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange triée, égrappée en totalité. Macération à froid de 4 jours puis cuvaison de 13 jours. Elevage en fûts (neufs à 25 %) de 15 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.