

# Domaine Chapelle Aloxe Corton 1er Cru "Les Petites Lolières" rouge 2023



Prix du produit :

**354,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Aloxe Corton 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Petites Lolières

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Un Aloxe Premier Cru racé et équilibré, d'une longueur impressionnante dans ce très beau millésime 2023.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Chapelle Aloxe Corton 1er Cru "Les Petites Lolières" rouge 2023**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

---

*Belle Robe limpide, brillante et profondément intense.*

*Nez empyreumatique avec de la crouste de pain, du café et des fruits noirs. Bouche dynamique et fruitée en attaque, aérienne en milieu avec une finale raffinée et pleine d'éclat. Beau vin de garde.*

**Cépage :** 100% pinot noir

**Age moyen des vignes :** 29 ans

**Densité pieds / ha :** 10 000

**Exposition:** Sud-est, en coteaux, juste en dessous des Cortons Grands Crus.

**Nature du sol :** Argilo-calcaire de l'Oxfordien supérieur, avec présence d'oxyde de fer et de rognons siliceux.

**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 5 jours puis cuvaison de 14 jours. Elevage en fûts (neufs à 30%) de 12 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.