



PATRIARCHE



ALOXE-CORTON Premier Cru Les Valozières

2007



Burgundia d'Or

CÉPAGE : Pinot Noir

ORIGINE :

Situé sur les villages de Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny, il s'étend sur une surface de 122 hectares, presque exclusivement en vins rouges (Pinot noir).

120 hectares de vins rouges en appellations villages (164,70 hectares) et 1er cru (35,30 hectares).

En volume la production de cette appellation donne 5 310 hectolitres de vins rouges (dont 1 440 hectolitres de 1er cru).

Le pinot noir compose exclusivement les vins rouges de l'AOC. Il est constitué de petites grappes denses, en forme de cône de pin composées de grains ovoïdes, de couleur bleu sombre.

Les vins sont assez puissant, riches, colorés, de garde.

Ils sont moyennement tanniques en général.

Les rendements sont de l'ordre de 40 hectolitres par hectare pour les vins rouges



VINIFICATION :

La récolte des raisins se fait à maturité et de façon manuelle.

La vendange manuelle est le plus souvent triée, soit à la vigne soit à la cave avec une table de tri, ce qui permet d'enlever les grappes pourries ou insuffisamment mûres. Le vin est soutiré et mis en fût pour son élevage.

La vinification a lieu avec des méthodes traditionnelle, l'élevage est réalisé sur une durée de 18 mois avec 50% en fût neuf et 50% en fût d'un vin pour obtenir une finesse et une élégance optimum.

DÉGUSTATION :

VISUEL : Robe brillante au rouge profond et encore jeune

OLFACTIF : Nez fin et concentré exhalant des notes fruitées, de bois et d'épices

GUSTATIF : La bouche est très généreuse, les tanins très bien fondus et la matière fine et élégante

GARDE : A déguster de préférence dans les 2 à 4 ans

T° Service : 16°C

Accords : Petit gibier, entrecôte, fromages



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780