

Aloxe Corton – Dom. Bernard Dubois.



497 15



Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	AOC Aloxe Corton
Type:	Rood
Jaargang:	1998
Inhoud:	75cl
Alcoholgehalte:	13 % vol
Verpakking:	doos van 12 flessen

Wijngaard:	Dit familiedomein – reeds vier generaties – is gelegen in Chorey-Les-Beaune, in het hart van de wijngaarden van de Côte-d’Or, aan de voet van de majestueuze hellingen van Corton. Het domein heeft 13 ha wijngaarden. Voor deze wijn gebruikt men een oppervlakte van 1 ha. De bodem bestaat uit kiezel, kalk en klei. Manuele oogst.
Druivensoorten:	100% Pinot Noir (gemiddeld 35 jaar)
Proefnotities:	Krachtige wijn met een intense rode kleur. Aroma’s van klein rood fruit (framboos, aardbei) en zwart fruit (zwarte bes, moerbei).
Schenkttemperatuur:	15 - 17 °C
Serveren met:	Aangenaam bij gegrild varkensvlees, rood vlees, haas, gebraad en kazen.
Bewaarpotentieel:	Deze wijn houdt van enkele jaren flesrijping (5à7 jaar) en heeft ongetwijfeld een bewaarpotentieel van 20 jaar en meer naargelang de bewaaromstandigheden.