

Aloxe Corton 2022 Aop Village Rouge - Domaine Pavelot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Geologia Terreno: Calcareo-argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 10 mesi, in parte nuove.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Spezie, susine e cacao

Naso: Serio, frutta scura, lavanda, spezie e cacao amaro

Bocca: sorso ricco, strutturato e complesso, frutta carnosa, gran tensione e note erbacee

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Pernand-Vergelesses, a nord di Beaune, su terreni argillosi da cui si ottengono tipicamente rossi profondi e complessi, e bianchi ampi e materici.

Qui Luc e sua sorella Lise gestiscono l'azienda che ormai vive da sette generazioni, cercando di valorizzare quanto più possibile una terra nobile dalla quale provengono i vini.

Il lavoro in vigna si basa su pratiche biologiche e biodinamiche dove gli obiettivi sono legati al mantenimento della biodiversità in vigna e alla gestione degli equilibri naturali, al fine di ottenere

vini quanto più possibile sostenibili ed espressione del territorio.

L'Aloxe-Corton è un Pinot Nero proveniente da vigne di circa 40 anni provenienti da un Lieu-dit chiamato "Les Combes" situato nei pressi delle colline di Corton-Charlemagne, dove i terreni si fanno più bruni e sassosi.

Vino mediamente materico nonostante la freschezza doni grande leggerezza al sorso, lasciando trasparire tutte le finezze che compongono questo vino: note di cacao amaro, spezie fiori freschi e richiami erbacei.