

*Louis Max*<sup>👑</sup>  
*Singulier depuis 1859*

## ALOXE-CORTON VIN BIOLOGIQUE

### TERROIR

Le village d'Aloxe-Corton est situé au nord de Beaune. Ce village, situé à l'extrémité nord de la Côte de Beaune, fait le lien avec la Côte de Nuits. Idéalement situés avec une bonne exposition du levant au couchant, les sols sont argileux, marneux, riches en calcaire et contiennent une bonne proportion de pierres. Ce vin est issu d'un magnifique terroir cultivé en agriculture biologique, dans le plus grand respect de l'environnement.

Le nom Aloxe provient de l'ancien mot gaulois *alisia* qui signifie *coteaux pierreux* et fait référence à la situation géographique du village.

En 1862, le village rajoute Corton à son nom, en référence à l'un de ses climats Grands Crus.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 30 % en fûts neufs.

### DEGUSTATION

Robe rouge intense foncée et brillante.

De jolis arômes de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre), accompagnés de notes florales (jasmin, pivoine) et de notes d'épices et de sous-bois.

Bien structuré et complexe en bouche, c'est un vin aux jolis tanins fondus et à la finale persistante.

### ACCORD METS ET VIN

Accompagnera les viandes rouges braisées, les gibiers en sauce, ainsi que les volailles rôties. Parfait également avec les fromages, surtout les fromages de caractère.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 16°.

C'est un vin qui gagnera à être conservé 4 à 6 ans.

LOUIS MAX

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16

[louismax@louis-max.fr](mailto:louismax@louis-max.fr) – [www.louismax.com](http://www.louismax.com)

