

# Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2022



Prix du produit :

**264,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2022

Appellation: Aloxe-Corton

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2022 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

*Robe profonde, limpide et brillante. Nez complexe avec des notes florales. La bouche est pleine, dense, avec une finale complexe et riche. À boire dans les 3 à 7 prochaines années. Servir entre 15°C et 17°C.*

**Cépage** : 100% pinot noir

**Age moyen des vignes** : 70 ans

**Densité pieds / ha** : 10 000

**Exposition**: Sud-est et plein sud pour la deuxième parcelle.

---

**Nature du sol :** Argilo-calcaire, silex à chailles avec dépôts limoneux.

**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 4 jours puis cuvaison de 13 jours. Elevage en fûts (neufs à 25 %) de 15 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Description brève du produit :**

Un Aloxe Corton puissant, épicé avec une belle structure, celle du climat ajoutée à celle du millésime !