

Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2023



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Aloxe-Corton

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Aloxe Corton rouge 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 71 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. Vendanges en vert pour limiter le rendement.

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 10 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

Un Aloxe village équilibré et déjà gourmand à sa sortie en 2025 grâce au très accessible millésime 2023.