

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Aloxe Corton 2002

100 % Pinot Noir



LIEU DE PRODUCTION :

QUANTITE : 30 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : L'Aloxe Corton est un vin ferme et élégant à dominance tannique. Très corsé, avec des arômes opulents de fruits rouges, ce vin est à servir d'ici deux ou trois ans.

PLATS CONSEILLES : L'Aloxe Corton accompagnera particulièrement bien un sanglier sauce grand veneur.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 °C

APOGEE :

GROWING AREA :

PRODUCTION : 6 000 bottles per year.

TASTING NOTES :

RECOMMENDED DISHES :