

# — D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT — C L A S S I Q U E

GRAND VIN DE BOURGOGNE

## ALOXE-CORTON

Appellation:	Aloxe - Corton	% par volume :	13%
Couleur :	Rouge	Gamme :	Classique
Région :	Côte de Beaune	Bouteille forme:	Standard
Cépage :	Pinot Noir	Bouteille teinte:	Feuille morte
Sol :	Argilo-Calcaire	Bouchon :	Liège
Granulosité :	Moyenne +	Conditionnement :	Carton



### Couleur

*Fine et profonde aux reflets pourpres, limpides et brillants.*

### Nez

*De musc et d'épices, les fruits sont plus discrets et le boisé bien fondu. Ses arômes empyreumatiques affirme sa noblesse.*

### Bouche

*Puissante aux tanins robustes en harmonie avec le bois.*

### Elevage

*Elevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 35% de fûts neufs environ .*

### Accord mets et vin

*Volailles sauvages, joues de boeuf, viandes rouges, fromages affinés et cuisine épicée sont ses meilleurs alliés.*

### Temps de garde en cave

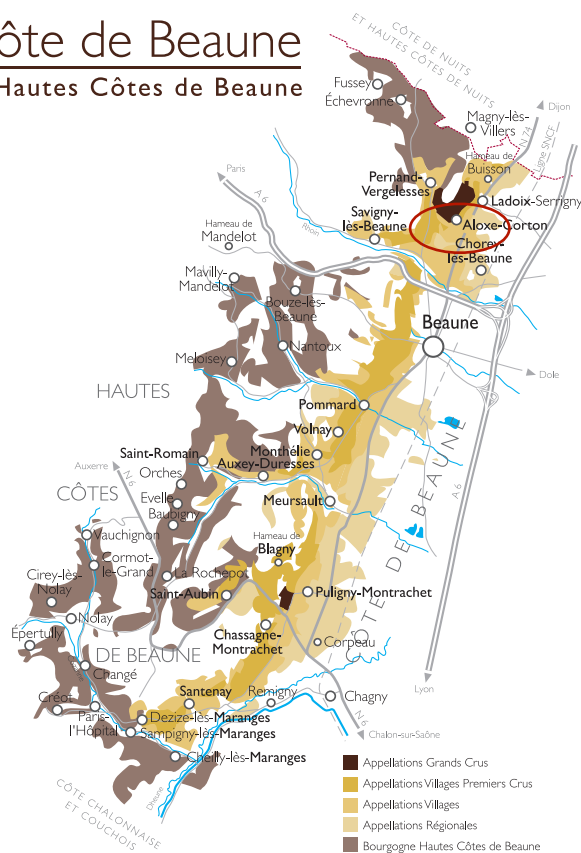
*5 à 15 ans.*

### Potin de Bourgogne

*Attention à la prononciation !*

*Aloxe se prononce AloSse car à l'origine le nom s'écrivait bien avec deux S. Ce sont les tailleurs de pierres qui en ont modifié l'orthographe pour se simplifier la vie.*

### Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • FRANCE • TEL+33 (0)3 80 24 14 15

[accueil@domaine-maldant.com](mailto:accueil@domaine-maldant.com)