



DOMAINE
JEAN-BAPTISTE
BOUDIER

ALOXE-CORTON "LES COMBES"



AOP

Aoxe-Corton

Climat

Les Combés

Cépage

Pinot Noir

Terroir

- Sol : profond (1,60 mètres), très drainant, pierreux composé d'argiles brunes fines
- Sous-sol géologique : colluvions et alluvions proximales de fond de vallon
- Localisation : fond de vallée étroite
- Altitude : 245 m

Vignes

Année de plantation : 1942

Superficie exploitée

1 Ha

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuvaison / Elevage

Cuvaison : infusion pendant 10 à 14 jours avec une partie des raisins en vendanges entières. Fermentation par les levures indigènes du terroir. Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 25 % neufs pendant 14 à 20 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Ce grand vin rouge de Bourgogne, issu du terroir le plus fin d'Aoxe-Corton, se dévoile sous une robe rubis éclatante et profonde. Au nez, une palette aromatique riche se distingue, mêlant avec élégance des arômes d'épices, de réglisse et de fruits noirs mûrs. L'attaque en bouche généreuse révèle immédiatement le caractère gourmand du vin, soutenue par des tanins veloutés qui enveloppent le palais avec délicatesse. Sa structure souple et sa rondeur lui confèrent une belle harmonie. La fin de bouche, longue et raffinée, laisse entrevoir le potentiel d'un grand vin de garde, promettant une belle évolution dans le temps. Un vin qui ravira les amateurs de Bourgogne par sa profondeur et son élégance.

Domaine Jean-Baptiste Boudier

1 Rue de Pralot, 21420 - Pernand-Vergelesses - domaine@jb-boudier.com