




**Classification :**

 1er Cru

**Région :** La Côte de  
Beaune

**Cépage :** Pinot noir

## Aloxe-corton 1er Cru "Les Moutottes" (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### Origine

Domaine Edmond Cornu et fils à Ladoix. Côte de Beaune sur le coteau de Corton. La parcelle est située à côté du Grand Cru « Corton Rognet ». Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire, sur roche marneuse et terre rouge.

### Vinification

La vendange manuelle est triée et égrappée. La cuvaison dure 18 jours en cave béton. Les vins sont ensuite élevés en fûts ( 15% fûts neufs) pendant 18 mois.

### Notes de dégustation :

Vin de couleur rouge sombre. Nez fin, subtil et long. Arômes de petits fruits rouges (framboises).

En bouche: élégant, plein de finesse, typique des Côtes de Beaune, riche et intense, long en bouche. Sa proximité des Corton lui confère une structure de vin de garde.



**Température de service :**  
16 à 18°C

**Durée de conservation :**  
2 à 15 ans