



Aloxe Corton Cuvée Jules, 2022

Domaine Comte Senard
FRANCE, BOURGOGNE, ALOXE-CORTON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha (année normale)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,5 g/l
SUPERFICIE	2,71 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Assemblage de 3 parcelles : les morais, les Bruyères et Les Caillettes, en bas de coteau, en dessous des aloxe corton 1er cru
EXPOSITION	Sud -est
GÉOLOGIE DU SOL	Sol profond avec une forte concentration de calcaire qui apporte la finesse, assemblé à de l'argile qui donne le corps et la structure
VINIFICATION	Vendanges manuelles 100% grappes entières. Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures.
ÉLEVAGE	Entre 16 et 18 mois en fût de chêne, dont 40% de fûts neufs.

CODE SAQ
13611679

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
83.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire du domaine commence en 1857 dans le village d'Aloxe-Corton lorsque Jules Senard créé le vignoble de « Corton Clos Des Meix ». Depuis cette époque, ces 2,5 hectares de vignes classées grand cru sont encore le monopole de la propriété familiale. Année après année, le vignoble s'agrandi autour d'appellations prestigieuses de Corton (Perrières, Clos Du Roi, Corton Bressandes, Paulands, ...). En 2005, Lorraine Sénard, succède à son père Philippe, et devient la nouvelle vinificatrice. Représentant ainsi la cinquième génération, elle s'inspire des précédentes pour conserver « l'Esprit du Corton » au travers de la culture des 9 hectares de vignes. La priorité est donné à la qualité des raisins à l'aide d'un travail soigné et respectueux de la plante et de son environnement. Adeptes d'une vinification en grappe entière, Lorraine adhère à ce principe qui retranscrit au mieux l'expression « de puissance et de caractère » des vins. Théâtre de l'héritage séculaire de la viticulture en ce lieu, le domaine Comte Senard possède une cave bâtie par les moines bénédictins de l'abbaye Sainte-Marguerite au XIIIème siècle. Aujourd'hui, la cuverie se trouve à Ladoix-Séigny.