



## Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières



### DENOMINAZIONE

Aoc Aloxe-Corton 1er Cru

### ZONA DI PRODUZIONE

1er Cru Les Valozières  
La Côte de Beaune  
Borgogna

### VITIGNO

Pinot Noir 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Les Valozières è un vigneto Premier Cru di grande prestigio situato ad Aloxe-Corton, nella parte settentrionale della Côte de Beaune. Grazie alla sua posizione alla base della collina del Grand Cru Corton, questo vigneto, esposto a sud-est, è un luogo ideale per la coltivazione del Pinot Noir. Il clima caldo favorisce la maturazione delle uve, mentre le notti fresche mantengono una buona acidità. I terreni di Les Valozières sono ricchi di calcare, con uno strato superficiale di argilla che copre una base di ghiaia calcarea. Sono terre rosse ricche di ferro che attribuiscono spesso il carattere teso e minerale ai vini prodotti.

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Di colore intenso e profondo, questo vino presenta al naso frutti freschi e saporiti come lamponi e ribes. La sua struttura abbondante è generosamente sostenuta dalla presenza di frutti rossi. Questo vino corposo e affumicato vanta complessi strati di affinamento in rovere e tannini che contribuiscono al suo carattere secco e strutturato. Le note di frutta scura e l'acidità equilibrata avvolgono il nucleo centrale, garantendo un eccellente potenziale di invecchiamento.