



# Comte Senard

## ALOXE-CORTON 1<sup>er</sup> Cru “Les Valozières”

Le mieux situé des Aloxé-Corton 1<sup>er</sup> Cru, en dessous du Corton « Les Bressandes », dont on retrouve la complexité et l'élégance. Les arômes de fruits rouges sont très présents dans ce vin.

### CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir - 25 ans

### SURFACE et RENDEMENT

70 ares - 2500 bouteilles

### VINIFICATION

100% grappes entières.

Levures indigènes. Tri à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification.

### ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne.

70% fûts neufs.

### GARDE

3 à 10 ans

### DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé, très bel équilibre. Tannins / acidité. Magnifique expression de son terroir. Vin racé de grande garde.

### ACCORDS METS & VINS

Plats forestiers, Pièce de bœuf sur le grill et Plats épicés, Fromages tels que le Délice de pommard, Fromage de Cîteaux, Comté.



[domainesenard.com](http://domainesenard.com)

1 rue des Chaumes 21420 Aloxé-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73