



## ALOXE-CORTON

Situé dans le lieu-dit Les Combes d'Aloxe-Corton en limite de Pernand et sous les coteaux de Corton-Charlemagne. Planté sur un sol brun légèrement caillouteux et bien drainant par ses limons fins où se trouvent des argiles plus compactes en bas de parcelles avec un niveau calcaire moyen. Ce contexte est propice à une production régulière et généreuse.

Le vin qui en résulte est fin et léger avec une belle complexité pour un village. Toujours sur le fruit rouge, il s'ouvre rapidement derrière la mise en bouteille.



**Cépage :** Pinot Noir  
**Superficie :** 0,30 hectares  
**Age moyen des vignes :** 38 ans

### **Vinification :**

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante.

Suivant la maturité phénolique du millésime, la cuvaison peut se faire se fait avec 20 à 40% de grappes entières. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 15 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

### **Elevage :**

En cave, 10 mois en fûts de chêne français, dont 20% de fûts neufs et les autres ont de 1 à 5 vins. Soutirage et assemblage en cuve émaillée pendant 7 semaines avant mise en bouteille au domaine sans filtration.

**Production annuelle moyenne :** Environ 2000 bouteilles.

**Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot**

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65 - [domaine.pavelot@orange.fr](mailto:domaine.pavelot@orange.fr)  
[www.domaine-pavelot-pernand.com](http://www.domaine-pavelot-pernand.com)