

PIERRE ANDRÉ

MAISON FONDÉE EN 1923

Aloxe-Corton Premier Cru 2012

Les Petites Lolières



RÉGION Bourgogne

SOUS-RÉGION Côte de Beaune

CLASSIFICATION Appellation d'Origine Contrôlée Premier Cru

CÉPAGES 100% Pinot Noir

COULEUR Vin rouge

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Le Climat « Les Petites Lolières » se situe entre les communes d'Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny.

GÉOLOGIE DU SOL

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse. Il offre au Pinot Noir son plein épanouissement.

VIGNOBLE

Cette parcelle se situe entre 225 et 250m d'altitude et est orientée Sud / Sud-Est. Age moyen des vignes : 30 ans. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Plantations : 10 000 pieds / hectare. Rendement : 45 hectolitres / hectare.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 5 jours.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge rubis sombre. Ce vin présente une grande finesse et beaucoup d'élégance : arômes floraux de pivoine et de violette, tanins fins et équilibrés, acidité légèrement marquée qui apporte de la légèreté en fin de bouche. Tous les critères sont réunis pour une belle et longue garde !

ACCORDS METS & VINS

A servir sur des viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poil (biche, sanglier), rôti ou braisé. Fromages à saveurs fortes : Epoisses, Soumaintrain, Munster, Maroilles...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16°C

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

A boire dans les 8 ans

ANALYSES

%Vol : 12,8 - SR (g/L) : 1,5 - AT (g/L ac. tartrique) : 5,45



Pierre André ! Ce seul nom évoque les plus grandes appellations de Bourgogne. C'est au cœur de la côte de Beaune et plus précisément sur les terres de Corton, que notre Maison a vu le jour en 1923. Des terres où l'exceptionnel côtoie le merveilleux. Aujourd'hui, nos prestigieux vins de Bourgogne sont dégustés... et réputés dans le monde entier.