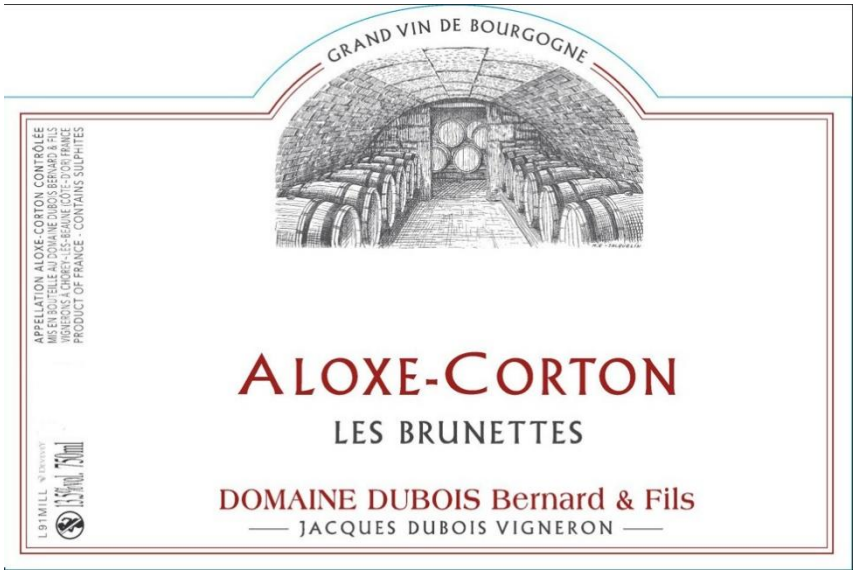
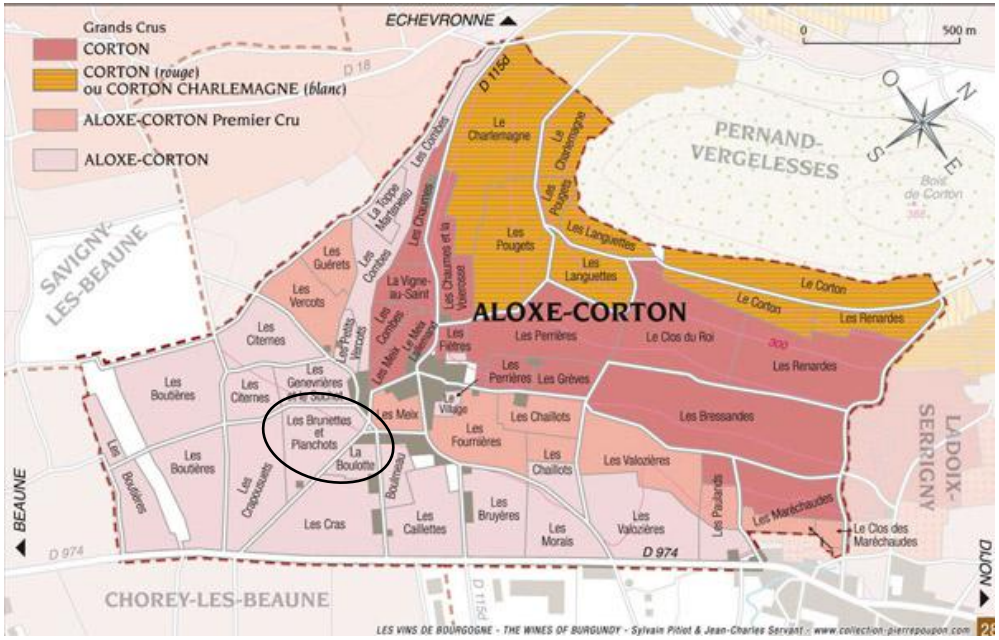
DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

VINGNERON A CHOREY LES BEAUNE





Appellation : Aloxe Corton ''Les Brunettes''

Age de la vigne : Environ 80 ans

Densité : 10000 pieds/hectare

Type de sol : Argilo-calcaire, Bruns avec des cailloux et Graviers

Cépage : Pinot Noir

Surface : 1.5 ha

Production moyenne : 8400 btls

Vendange : Manuelle

Vinification : Nos raisins sont éraflés à 100%, la vinification se déroule sur une durée d'environ 3 semaines avec une période de 4-5 jours de macération pré-fermentaire à froid. Élevage sur une période de 12 mois en fûts.

Chaque année, nous apportons 25 % de fût neuf à notre élevage en provenance de la forêt des Vosges et de l'Allier.

Nous n'utilisons que des levures indigènes naturelles en provenance de notre vignoble.

Dégustation : Arômes de petits fruits noirs, Légèrement épicé. Un fruité expressif, charnue profond avec une grande ampleur.

Accompagnement : viande en sauce, gigot d'agneau, bœuf bourguignon.

À déguster : Dans les 3 à 15 ans.