ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Aloxe-Corton Vieilles Vignes

ROU127

Historique

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, ce domaine appartient à la famille Gay depuis plus de 200 ans. C'est maintenant Sébastien, le fils, qui dirige le vignoble. Dans les dernières années, ce domaine est passé de bon producteur à RÉFÉRENCE de l'appellation et tout ça en gardant des prix raisonnables, comme quoi Bourgogne n'est pas toujours synonyme de prix stratosphérique.
– La culture se fait en lutte raisonnée, dont certaines techniques empruntées à la biodynamie, la culture biologique et renforcement de la biodiversité. La récolte est manuelle, permettant de rentrer un raisin sain et entier qui conserve toutes ses qualités. D'ailleurs pour Sébastien Gay tout se joue dans les vignes. Si la qualité y est, le vin sera forcément bon.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Aloxe-Corton	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
robe rubis de bonne intensité

Nez
On retrouve avec plaisir des notes de fruits mûrs, framboise, fraise des champs et cerise, de fleurs, rose et violette. Les notes d'élevage apparaissent tout en se fondant dans la trame fruitée : fumé, poivre, cacao et cannelle.

Bouche
Bonne concentration, le vin est ample et les tanins sont serrés mais apportent du caractère à l'élégance du vin et s'intègrent bien dans l'ensemble.

Accord mets/vin
Caille rôtie aux raisins, des œufs en meurette, une terrine de lièvre aux cerises pickles, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

Commentaires
- Parcelle située sur la montagne de Corton entouré par les célèbres Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne. On se situe à une altitude de 240 m sur un terroir argilo calcaire à chailles (morceaux de silex) typique à Aloxe Corton. L'exposition est sud à sud-est,

- Vieillissement en fût de chêne (40% neuf) d'une durée de 18 mois.
- Dans les 2 dernières années le domaine a reçu à plus de 10 reprises des notes de 90 et plus dans le Wine Spectator.

En une ligne
Un Bourgogne provenant de vieilles vignes qui est puissant, complexe et élégant.