

Vin dégusté en septembre 2016 par **Monsieur Georges PERTUISET**
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 1980
Président d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française.

Aloxe Corton 2014

Appellation Village Rouge.

Robe rouge rubis à nuances violettes, d'intensité moyenne à soutenue. Brillante et vive.

Nez plaisant, assez expressif légèrement dominé par un boisé toasté vanillé sur fond de petits fruits évoquant la maturité mais appuyée par une fraîcheur soutenue que le boisé n'adoucit pas totalement. Une gamme complétée par des nuances florales d'iris, pivoine et rose...et écorce de chêne.

Attaque en bouche sur la rondeur avec une impression de puissance généreuse mise en relief par une présence de fruits un peu acides. Le fruité est moyennement dense en milieu de bouche et vient se heurter aux tanins relativement denses. Ils provoquent une touche d'astringence douce qui vient conforter une fin de bouche soulignée d'une note rustique due également à la jeunesse du vin. Longueur : 4/5.

Un Aloxe-Corton encore dans ses "langes" qu'il sera plus sage d'attendre 4 à 5 ans.