François Mikulski

Aloxe-Corton 1er cru les Vercots

Cet Aloxe Corton est situé à côté des Corton. Nous l'achetons en vin à un très bon viticulteur qui cultive ses vignes et élabore son vin avec soin puis l'élevons.

La vigne

Les vignes sont âgées de 70 et 30 ans. Le rendement est bas, environ 40h par hectare.
L'encépagement est 100% Pinot Noir.
Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée

Le sol

Le sol est très argileux de 70/80 cms posé sur de très grosses roches.

Elevage

La cuvée est vinifiée en cuves pendant environ 15-17 jours, puis mise en fûts de chêne dans lesquels elle reste au minimum 14mois. Nous utilisons environ 20% de fûts neufs

Dégustation

Ce vin est sensuel mais avec une note de sang assez nette, des arômes de viande crue, cuir neuf, noix de muscade, un trio prunes-cerises et framboises, tulipe et pivoine. Ici aussi une fine sucrosité entre sucre blanc et sucre glace, confiture de framboises, confiture de fraises et même une note balsamique Même si le vin est assez charmeur, il faudra poser les tannins sur une viande rouge pour libérer tout le fruit.

Domaine François Mikulski - 7 RD 974 - 21190 Meursault - Tél : 03 80 21 25 11 - contact@domainemikulski.fr – www.domainemikulski.fr