

INFO

Vinens Navn: Aloxe-Corton

Producent: Domaine Rapet

Område/Land: Aloxe-Corton/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, gæring i 15 dage med pigeages for at forøge farve og ekstrakt i vinen og lagring på 20% ny eg.

Jordbundsforhold: Dyb jord af ler og kalksten med et højt indhold af jern.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web: domaine-rapet.com

Yderligere information:

Med næsten 21 ha. i nogle af Bourgognes bedste appellationer nord for byen Beaune – Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne og en lang familietradition for at lave store vine er Domaine Rapet Père & Fils (grundlagt i 1765), en af de vigtigste vinproducenter i området. Ægteparret Vincent og Sylvette, der i dag står ved roret, fortsætter de traditioner som mange generationer af familien Rapet før dem har praktiseret. Dog har de naturligvis løbende tilført nye teknikker og nyt udstyr, såvel i vinmarkerne som i kælderens. Selve vingården ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses ved foden af Corton bjerget, ca. 8 km. nord for Beaune og lige på grænsen til Côte de Nuit. Området er særligt kendt for Côte de Beaunes eneste grand cru på Corton højen – den røde Corton og den hvide og meget berømte Corton-Charlemagne. Kvaliteten af vinene er høj og forsat stigende, og et væsentlig bidrag til det er omhyggelig pleje af vinstokkene og behandling og selektion. Man dyrker efter principperne i 'lutte raisonnée' herunder bl.a. pløjning mellem vinstokkene og anvendelse af miljøvenlige midler til insekt- og sygdomsbekæmpelse.

