



## Aloxe-Corton Domaine Latour 2018

Sehr attraktive und lebendige rubinrote Farbe. Die Nase zeigt sich mineralisch-würzig. Am Gaumen sehr strukturiert, die Tannine verfeinern sich mit der Alterung.

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	229568
Passt zu	Fondue Bourguignonne, edlen Fleischstücken
Bewertungen	Wine Spectator 90/100



### Vinifikation

Vinifikation traditionell in offenen Fässern, malolaktische Gärung. Ausbau erfolgt während 10 bis 12 Monaten in Eichenfässern (15 % neu).

### Terroir

Ton, Sand, Schwemmkies.

### Geschichte

Der Aloxe-Corton ist das Herzstück der Domaine Latour seit 200 Jahren. Das Dorf liegt auf einem steinigen Hügel am Fusse des Corton. Über Aloxe-Corton thronend, bringen die Weinberg eine grossartige Typizität hervor.

