Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2022

CHF 76.00 | 10 cl = CHF 10.13

La robe de l'Aloxe-Corton Les Chaillots est d'un grenat profond. Son nez raffiné présente des arômes de cerise et de noix de muscade délicatement épicés. En bouche, il séduit par une merveilleuse ampleur de fruits des bois, de framboise, de réglisse et de café. La finale est incroyablement fraîche.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	310662
Accord mets et vins	Charcuterie, Gibier, Volaille
Avis	James Suckling 94/100

Vinification

Les vendanges sont réalisées à la main. Elevage en fûts de chêne de chauffe moyenne (neufs à 35%) pendant 10 à 12 mois.

Terroir

Calcaire, sable et gravier alluvial.

Histoire

Dans la commune d'Aloxe-Corton, le nom Latour joue un rôle prépondérant depuis 300 ans. Louis Latour exploite 13% des surfaces viticoles du village. Le nom «Les Chaillots» dérive du mot «caillouteux» et fait référence au sol pierreux du vignoble.