# Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2022

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.