



Aloxe-Corton Domaine Latour 2023

Robe rouge rubis très attractive et vive. Le nez se montre épiceé avec des notes de cerises noires et de sous-bois. La bouche est très structurée avec des tanins souples et une légère finale réglissée.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	38 cl
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	230573
Accord mets et vins	Plats mijotés, Volaille, Fromage, Fondué bourguignonne, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Vinification traditionnelle en fûts ouverts, fermentation malolactique. Le vin est élevé en fûts de chêne (neufs à 15%) pendant 10 à 12 mois.

Terroir

Argile, sable, graviers alluviaux.

Histoire

L'Aloxe-Corton est le joyau du domaine Latour depuis 200 ans. Le village est situé sur une colline rocheuse au pied du Corton. Trônant au-dessus d'Aloxe-Corton, les vignes produisent une grande typicité.

