



Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2018

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 9.60

Nel calice l'Aloxe-Corton Les Chaillots veste un profondo rosso granato. Al naso emana un raffinato profumo di ciliegie e noce moscata, delicatamente speziato. Al palato delizia con una magnifica ricchezza di frutti di bosco, lamponi, liquirizia e caffè. Il finale è incredibilmente fresco.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Louis Latour |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Borgogna |
| Sottoregione | Côte de Beaune |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 15° - 17° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 309668 |
| Adatto a | Pollame, Selvaggina, Salumi |
| Valutazioni | Wine Enthusiast 92/100 James Suckling 92/100 Wine Advocate 90/100 Jancis Robinson 16.5/20 |



Vinificazione

Vendemmiato a mano Affinamento per 10-12 mesi in botti di rovere (35% nuove) di media tostatura.

Terroir

Calcare, sabbia alluvionale e ghiaia.

Storia





Da 300 anni il nome Latour ha un ruolo di primo piano nel comune di Aloxe-Corton: Louis Latour coltiva infatti il 13% della superficie viticola del villaggio. Il nome «Chaillot» ha origine dalla parola «caillouteux», che significa «ghiaioso», e fa riferimento ai terreni ricchi di ghiaia di questo vigneto.

