Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2018

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	Salumi, Selvaggina, Pollame
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.