



Aloxe-Corton Domaine Latour 2023

Colore rosso rubino molto attraente e vivace. Il naso è speziato con note di ciliegie nere e sottobosco. Al palato è molto strutturato, con tannini morbidi e un leggero finale di liquirizia.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	230573
Adatto a	Brasati, Pollame, Formaggi, Fondue Bourguignonne, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 93/100



Vinificazione

Vinificazione tradizionale in botti aperte, fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per 10-12 mesi in botti di rovere (15% nuove).

Terroir

Argilla, sabbia, ghiaia alluvionale.

Storia

L'Aloxe-Corton è il cuore del Domaine Latour da 200 anni. Il villaggio è situato su una collina pietrosa ai piedi del Corton. I vigneti che sovrastano Aloxe-Corton producono una grande tipicità.

