



Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322663
Adatto a	Pollame, Selvaggina, Salumi
Valutazioni	James Suckling 94/100



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.

