



## Aloxe-Corton Domaine Latour 2022

Robe rouge rubis très attractive et vive. Le nez se montre épicé 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	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	230562
Accord mets et vins	Plats mijotés, Volaille, Fromage, Fondue bourguignonne, Plats de poisson raffinés



### 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 rocailleuse au pied du Corton. Trônant au-dessus d'Aloxe-Corton, les vignes produisent une grande typicité.

