



## Aloxe-Corton Domaine Latour 2016

Robe rubis vive et très attrayante. Le nez est minéral et épicé. Très structuré en bouche, il renferme des tannins qui s'affineront en vieillissant.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2022
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	229566
Accord mets et vins	Fondue bourguignonne, Volaille



### 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 alluvionnaires.

### 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.

