



## Aloxe-Corton 1er Cru Les Chaillots 2018

CHF 76.00 | 10 cl = CHF 10.13

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<br>bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica            | 13.5 %   |
| Temperatura di<br>degustazione | 15° - 17°  |
| Invecchiamento                 | fino a 2030  |
| Vitigni                        | Pinot Noir   |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti   |
| Numero articolo                | 309668   |
| Adatto a                       | Pollame, Selvaggina, Salumi  |
| Valutazioni                    | Wine Enthusiast 92/100<br>James Suckling 92/100<br>Wine Advocate 90/100<br>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.

