



## Aloxe-Corton Domaine Latour 2022

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 8.67

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                         | 2022  |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 38 cl   |
| Gradazione alcolica            | 14.0 %  |
| Temperatura di<br>degustazione | 14° - 15°   |
| Invecchiamento                 | fino a 2030   |
| Vitigni                        | Pinot Noir  |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti  |
| Numero articolo                | 229572  |
| Adatto a                       | Brasati, Pollame, Formaggi, Fondue<br>Bourguignonne, Tagli di carne<br>pregiati |



### 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.

