



## Aloxe-Corton Domaine Latour 2022

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 bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	230562
Adatto a	Brasati, Pollame, Formaggi, Fondue Bourguignonne, Tagli di carne 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.

