



Aloxe-Corton Domaine Latour 2016

Colore rosso rubino vivace e intrigante. Al naso rivela un bouquet minerale e speziato. Molto strutturato al palato con tannini che si affinano nel tempo.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	229566
Adatto a	Fondue Bourguignonne, Pollame



Vinificazione

Vinificazione tradizionale in botti aperte, fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per 10-12 mesi in botti di rovere (15 percento 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.

