



Aloxe-Corton Domaine Latour 2021

Sehr attraktive und lebendige rubinrote Farbe. Die Nase zeigt sich würzig mit Noten von Schwarzkirschen und Unterholz. Am Gaumen sehr strukturiert mit weichen Tanninen und einem leichten Lakritz-Finish.

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	12.5000 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	229571
Passt zu	Schmorgerichten, Geflügel, Käse, Fondue Bourguignonne, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Vinifikation traditionell in offenen Fässern, malolaktische Gärung. Ausbau erfolgt während 10 bis 12 Monaten in Eichenfässern (15 % neu).

Terroir

Ton, Sand, Schwemm Kies.

Geschichte

Der Aloxe-Corton ist das Herzstück der Domaine Latour seit 200 Jahren. Das Dorf liegt auf einem steinigen Hügel am Fusse des Corton. Über Aloxe-Corton thronend, bringen die Weinberg eine grossartige Typizität hervor.

