



Aloxe Corton 2014 Larue

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosso Borgogna AOC
Nome vino:	Borgogna Village
Annata:	2014
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero

Confermiamo la nostra scelta nel proporvi questo Aloxe-Corton anche nel millesimo 2014, convinti che a questo prezzo non potrete certo bere meglio visto che vi portate a casa un vino originale, identitario e di spessore. Colore rubino tenue e giovanile, di luminosa trasparenza. Sempre generoso dal punto di vista aromatico in fase olfattiva con elegante speziatura, senza rinunciare all'apporto fruttato di lamponi e piccoli frutti di bosco, e a quello floreale, soprattutto di rosa rossa; una sigla fumé ne chiude il quadro aromatico. Gustoso e pieno all'assaggio sfoggia una bella lotta tra acidità e tannino, che ne sottolineano la virilità espressiva e, quel che più conta, ne ribadiscono l'appartenenza al territorio di origine, storicamente atto a rossi di questo genere. Bottiglia esemplare per la denominazione di appartenenza e dal prezzo sbilanciato a favore di chi compra nel rapporto con la qualità. Longevità potenziale di almeno 15/20 anni come da consolidata da letteratura sul comune. La Montagna di Corton definisce geograficamente, con i territori dei comuni che le appartengono (appunto Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny e Pernard-Vergelesses), una sorta di spartiacque tra la Côte de Nuits e la Côte Beaune, così come le espressioni dei vini che da qui provengono. Si pensi per esempio ai Corton e ai Corton-Charlemagne che più difficilmente sono riconducibili per somiglianza ad altre espressioni territoriali di pari dignità.