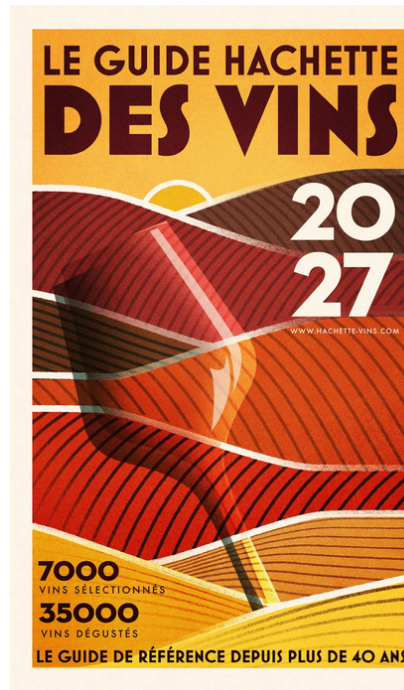




Louis Latour

Une maison familiale toujours indépendante, fondée en 1797. Un acteur incontournable de la Bourgogne viticole et le plus important propriétaire de grands crus de la Côte d'Or (28 ha sur les 48 que compte son vignoble). Les raisins sont vinifiés à Aloxe-Corton, berceau de la famille, et la maison possède sa propre tonnellerie.

Corton-Charlemagne 2023 ★

Avec 10,5 ha, la maison Latour est la plus grande propriétaire en corton-charlemagne. De la quantité donc, mais aussi de belles qualités dans ce 2023 dont la robe claire et lumineuse annonce un profil délicat. Le nez confirme avec ses fines notes florales de sureau et d'aubépine. La bouche se révèle ample, généreuse, bien structurée, avec une légère acidité qui apporte du relief. On le laisse évoluer quelques années.

🕒 2031-2038

Rully 2024 ★

Une fermentation traditionnelle en cuve Inox et un élevage de 10 mois en fût de chêne ont abouti à ce vin qui s'exprime joliment sur des notes de fleurs et fruits blancs saupoudrés de vanille. La bouche, dotée d'une intense minéralité, se révèle vive et aérienne. Un rully bien tonique qui s'accordera volontiers à un fromage de chèvre frais.

🕒 2027-2030

Marsannay 2023 ★

Un marsannay blanc élevé pendant 10 mois en fûts de chêne élaborés par la tonnellerie maison. Au nez, il dévoile des notes beurrées et épicées qui accompagnent harmonieusement les fruits jaunes. La bouche se révèle ample, ronde, consistante, bien équilibrée par une juste fraîcheur.

🕒 2028-2032





Corton 2023 ★ Domaine Latour

Issu des parties hautes de la montagne de Corton, aux sols marneux riches en argile, ce vin affiche une belle robe foncée. Le nez développe des notes de réglisse, de cassis et de vanille dans un registre fruité et boisé bien marié. La bouche s'ouvre sur une attaque ronde et légèrement suave, puis s'appuie sur une structure tannique affirmée. Patience.



2030-2036



Aloxe-Corton 2023 ★ Les Chaillots

Ce lieu-dit est en partie classé en 1^{er} cru, en partie en *village*. Cette maison historique en cultive 2,5 ha et signe un 2023 d'un grenat limpide et délicat, au bouquet harmonieux de roses séchées, de fruits rouges et d'épices fines. La bouche séduit par ses tanins soyeux, soutenus par un élevage boisé présent mais bien intégré. Une expression élégante et équilibrée du terroir situé au piémont de la colline de Corton.



2028-2032



Beaune 2023 ★ Vignes Franches

Situé aux abords de Pommard et voisin du célèbre Clos des Mouches, ce 1^{er} cru doit son nom à un statut fiscal particulier : au Moyen Âge, certaines vignes dites "franches" étaient exemptées de redevances seigneuriales ou ecclésiastiques. La maison Latour en propose une agréable version, au nez subtil et élégant de fruits rouges frais, bâtie en douceur sur des tanins souples et soyeux qui renforcent le charme immédiat de cette cuvée.



2027-2031

