

## **LOUIS LATOUR**



Cette maison familiale créée en 1797 est intrinsèquement liée à la côte de Beaune où elle possède 95 % de ses 48 hectares de vignobles, notamment avec une superbe représentation autour d'Aloxe-Corton. Louis-Fabrice Latour, onzième génération à en présider le directoire, est secondé par Nathalie Bobard et Jean-Charles Thomas à la vinification. Les blancs, issus de chardonnays récoltés à pleine maturité, offrent souvent ici un caractère rond, enveloppant, et acidulé, où les notes de prune jaune et de citron confit dominent. Les rouges se hissent aujourd'hui à la hauteur des blancs du domaine.

## COUP DE CŒUR

■ Aloxe-Corton Domaine Latour 2016 | Sec | 2018>25 | 44€ 17/20 Grande finesse de texture, velouté tannique, fraîcheur raffinée, délicatesse de parfum : un modèle absolu de grand aloxe.

| ■ Auxey-Duresses 2016   Sec   2018>22   29.5 €             | 14,5/20 |
|--|---------|
| Beaune premier cru Aux Cras 2016   Sec   2020>26   34 €    | 16/20   |
| ■ Chambertin grand cru Héritiers Latour 2016               |         |
| Sec   2022>34   <b>245.5 €</b>                             | 18/20   |
| <b>■ Chambolle-Musigny 2016</b>   Sec   2019>25   55 €     | 16,5/20 |
| Chevalier-Montrachet grand cru Les Demoiselles 2016        |         |
| Sec   2020>30   <b>258.5 €</b>                             | 17/20   |
| Corton - Charlemagne grand cru 2016   Sec   2020>30   130€ | 17,5/20 |
| ■ Corton grand cru Château Corton Grancey 2016             |         |
| Sec   2020>30   NC   | 18/20   |
| ■ Échezeaux grand cru 2016   Sec   2023>32   NC            | 16,5/20 |
| Montrachet grand cru 2016   Sec   2021>31   NC             | 17,5/20 |
| ■ Nuits-Saint-Georges premier cru Les Damodes 2016         |         |
| Sec   2020>29   NC   | 17/20   |

18, rue des Tonneliers - B.P. 127, 21204 Beaune • Tél. 03 80 24 81 00 • franceOlouislatour.com • www.louislatour.com • Visite : Sur rendez-vous.

## **TOP 100 DES VINS**



## BOURGOGNE EXPRESSION DU TERROIR

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND CRU
2016 (LOUIS LATOUR)
SEC | BLANC | 2020>2030 | 130 €
17.5/20

Grande onctuosité, richesse de texture et de saveur, style ample et longueur brillante. Superbe.