



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "DOMAINE LATOUR" 2010

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Aloxé-Corton Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et Gravier
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fût neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et est le cœur du Domaine Latour depuis des siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. Les vins d'Aloxé-Corton sont une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la côte de Nuits.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'Aloxé-Corton 1^{er} Cru « Domaine Latour » dévoile une jolie robe grenat et des parfums enivrants d'épices, de réglisse, de fruits secs et de sous-bois. En bouche on retrouve des arômes de sous-bois ainsi que des tannins fondus. Finale fraîche sur chlorophylle.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

