



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "DOMAINE LATOUR" 2019

- 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 Notre Aloxé-Corton 1er Cru 2020 présente une robe sombre et profonde aux reflets grenat. Son nez dévoile des notes de cerise noire, de muscade et de clou de girofle. Sa bouche ample et puissante aux arômes de cerise noire montre des tanins suaves et une finale persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

