Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1ER CRU "DOMAINE LATOUR"

2023

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Aloxe-Corton
- **APPELLATION** Aloxe-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, chauffe moyenne.

Description

Aloxe-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'Aloxe-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 Aloxe-Corton 1er Cru « Domaine Latour » dévoile une jolie robe profonde à reflet rubis intense. Le nez dévoile la cerise noire et la réglisse. La bouche est ample, ronde, avec une belle fraîcheur sur des notes de clou de girofle. Longue persistance en finale.
- **POTENTIEL DE GARDE** 7-10 ans
- **ACCORD METS/VINS** Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15-17°