



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "DOMAINE LATOUR" 2025

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Aloxé-Corton Premier Cru
- VILLAGE Aloxé-Corton
- 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 1^{er} Cru « Domaine Latour » BIO 2025 dévoile une belle robe rubis. Son nez s'ouvre sur des notes de framboise et de mûre. La bouche est fraîche, tout en longueur. On distingue des notes de réglisse et une pointe de cassis, c'est un vin avec beaucoup d'élégance.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

