



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "LES CHAILLOTS" 2005

- 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 alluvial
- 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 fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. De la superficie totale de ce Premier Cru, le Domaine Louis Latour contrôle plus de 13 % de la production, centrée autour du célèbre Château et de la Cuverie de Corton-Grancey. Ces vignes constituent une part importante du Domaine Louis Latour. Le nom "Les Chaillots" fait référence au sol caillouteux de ce vignoble. 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 Ce vin vous charmera par ses arômes de fruits très mûrs et son côté un peu vanillé, résultat de 12 mois d'élevage en fût de chêne. D'une grande complexité, le millésime 2005 est rond et souple et dévoile d'agréables saveurs d'épices et de réglisse. Un vin bien équilibré à déguster idéalement après une garde de trois à cinq ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

