Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots"
2009

- **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 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, chauffe moyenne

Description

Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. Le Domaine Louis Latour contrôle plus de 90% de la superficie totale de ce Premier Cru, 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'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** L'Aloxe-Corton 1er Cru « Les Chaillots » nous offre son plus bel apparat à la couleur rubis intense et un parfum enivrant de cerise et de réglisse, typique du cépage Pinot Noir. En bouche, il est ample et encore sur la réserve. On entrevoit son beau potentiel d'évolution dans le temps.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2009 - Bourgogne Aujourd'hui - Octobre 2011 - 15/20

Aloxe Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2009 - Bourgogne Aujourd'hui - Juin 2010 - 15.5/20