



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAILLOTS" 2017

- 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 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. 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'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<sup>er</sup> Cru « Les Chaillots » 2017, d'une robe rubis profond, exhale un nez complexe mêlant des notes de cerise noire, de café, de sous-bois et de réglisse. La bouche est souple et veloutée. Vin élégant avec un léger boisé et des tanins fondus.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Aloxé-Corton 1<sup>er</sup> Cru "Les Chaillots" 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseuve - 16,5/20  
Aloxé-Corton 1<sup>er</sup> Cru "Les Chaillots" 2017 - Guide Bettane & Desseuve 2020 - 16,5/20

