Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Aloxe-Corton
2011

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-Corton
- **Appellation** Aloxe-Corton
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argile, sable et graviers alluviaux
- **Rendement moyen** 40hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour et le coeur du Domaine Louis Latour depuis deux siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. C'est en 1862 que le nom d'un des climats « Corton » fut ajouté à Aloxe.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Aloxe-Corton 2015 présente une jolie robe rubis. Le nez est intense avec des arômes de cerise, de réglisse et quelques notes épicées. Ample en bouche, les tanins sont bien intégrés et laissent place à de délicats arômes de fruits rouges. Belle longueur en finale.
- **Potentiel de garde** 6-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°