Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON
2014

- **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** Cet Aloxe-Corton 2014 révèle une robe rubis et un nez complexe sur la cerise fraiche, le moka et la réglisse. La bouche est gourmande avec des arômes de fruits rouges et des notes de réglisse pour une finale pleine de fraicheur.
- **POTENTIEL DE GARDE** 6-8 ans
- **ACCORD METS/VINS** Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 14-15°