



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON

2021

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Aloxé-Corton
- VILLAGE Aloxé-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, chauffé moyenne

Description

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et le cœur 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 Aloxé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'Aloxé-Corton 2021 se présente sous une superbe couleur rubis. Intense au nez, il exhale de profonds arômes de cerise, d'épices et de réglisse. En bouche, sa texture ronde et parfaitement équilibrée s'étire vers une finale aux élégantes nuances boisées
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

