



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

1998

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Aoxe-Corton
- VILLAGE Aoxe-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et graviers alluviaux
- 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, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Aoxe-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 Aoxe. Dominant Aoxe-Corton, les vignes du Domaine Louis Latour produisent un Aoxe-Corton typique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin fait preuve d'une couleur rubis brillante avec un nez confituré sur des arômes de fraises et de framboises avec une pointe de caramel. Le côté vanillé s'intègre parfaitement au fruit et l'acidité apporte un magnifique équilibre qui donne à ce vin un caractère riche et élégant.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

