



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

1999

- 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 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*

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

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une bonne intensité sur la cerise, cette appellation village met en avant des arômes prononcés de fruits rouges mûrs, de framboises et de groseilles fraîchement écrasées avec des notes subtiles de vanille. Le palais révèle une structure tannique souple mais ferme, équilibrée par une bonne concentration sur le fruit, des épices et du poivre noir, une longue et élégante fin de bouche. Un vin qui exprime parfaitement sa typicité.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

