



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

2004

- 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 Cette couleur rubis, légère accompagne les arômes complexes et intenses de fruits rouges. Les saveurs de cerise sont complétées par des notes florales et une touche charnel. En bouche, cet Aloxé Corton « Domaine Latour » 2004 est bien équilibré. Son harmonie et sa longueur lui permettront quelques années de gardes.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

Revue de Presse

Aloxé-Corton "Domaine Latour" 2004 - Guide des Vins de Bourgogne 2008-2009 - Classement : les meilleurs producteurs bourguignons - 1 grappe

