



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

2004

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

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

