



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

2017

- 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 D'une robe rubis profond, notre Aoxe-Corton « Domaine Latour » 2017 dévoile un nez puissant de cerise noire et de réglisse. La bouche est ronde et élégante avec des tanins fondus. Des notes de réglisse se dégagent en finale avec un léger boisé. Vin agréable dès maintenant.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

