Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Aloxe-Corton "Domaine Latour"
2024

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-Corton
- **Appellation** Aloxe-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, chauffe moyenne

Description

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

Dégustation

- **Note de dégustation** Paré d'une jolie robe rubis, l'Aloxe-Corton "Domaine Latour" 2024 dévoile un nez gourmand de cerise fraîche et de réglisse avec des notes toastées. La bouche, ronde et suave, offre une matière soyeuse qui prolonge l'éclat du fruit avec beaucoup d'harmonie.
- **Potentiel de garde** 6-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°