



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2011

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Aligoté
- CÉPAGE Aligoté

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

L'Aligoté est un cépage traditionnel de Bourgogne et a gagné en notoriété dans les années 1940, lorsque le Maire de Dijon, le chanoine Félix Kir, exprima le souhait de mélanger de l'Aligoté à la crème de cassis. Après sa mort, ce breuvage porta définitivement son nom.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur vert pale, brillante, l'Aligoté 2010 dévoile un nez gourmand de pâte d'amandes. La bouche est ample, fraîche, d'une belle vivacité avec une finale minérale (type silex). Dégusté en octobre 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuteries fines
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°