



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2023

- 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 Notre Bourgogne Aligoté 2023 présente une robe jaune pâle brillante aux reflets verts. Le nez est expressif, révélant des arômes délicats de citron zesté et d'amande fraîche. En bouche, le vin offre une belle rondeur, mettant en avant des saveurs d'agrumes suivies de notes d'amande. La finale est marquée par la minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuteries fines
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

Revue de Presse

Bourgogne Aligoté 2023 - Le Point - 15,5/20

