Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint"
2006

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-Corton
- **Appellation** Corton Grand Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 40 ans
- **Sous-sol** Marne et calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

La première mention écrite du vignoble fut dans les registres du Chapitre de Saulieu en 1375. Ce vignoble s'inscrit dans la longue histoire de la famille Latour : dès 1731, il appartenait déjà à Anne Michelin, ancêtre de Florent Latour. Depuis il a été hérité par les générations successives de Latour. Sur la colline de Corton, ce vignoble se trouve parfaitement exposé plein sud à la base du coteau, sur un affleurement de roche mère. C'est sur ce sol riche en marnes et d'une couleur très rousse que les vins s'enrichissent de leurs arômes distincts. Ce vin possède l'élégance que l'on attend d'un Grand Cru de la Côte d'Or.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Fameux « Clos de la Vigne au Saint » élégant, ample et structuré dévoile ses arômes de fruits rouges avec une petite note de sous bois. Sans conteste un vin de garde. Dégusté en Mai 2008.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- **Température de service** 16-17°

Revue de Presse

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2006 - Guide Gilbert & Gaillard 2012 - 92/100

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2006 - Guide des vins Metro - Septembre 2010 - "Bravo!!"