



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON GRAND CRU "CLOS DE LA VIGNE AU SAINT" 2009

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- 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, chauffé moyenne

### *Description*

La première mention écrite du vignoble fut dans les registres du Chapitre de Saulieu en 1375. Ce vignoble a une longue histoire avec la famille Latour puisqu'il était déjà, dès 1738, la propriété d'Anne Michelin, l'arrière-arrière-grand-mère du père de Louis-Fabrice 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 Le Corton « Clos de la Vigne au Saint » 2009 nous offre son plus bel appareil avec sa robe rubis intense. Au nez, un délicieux parfum de mûre et de fraise, légèrement compoté, se dégagent. En bouche, on retrouve des arômes grillés dus à l'élevage en fûts, arômes qui s'atténueront avec le temps. La réglisse domine en fin de bouche. Vin charpenté et puissant au très beau potentiel de garde. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

