Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint"
## 2009

- **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** Le Corton « Clos de la Vigne au Saint » 2009 nous offre son plus bel apparat 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°