



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON GRAND CRU "CLOS DE LA VIGNE AU SAINT" 2014

- 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 Notre Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint" 2014 dévoile une robe d'un rubis profond. Le nez est intense et offre des arômes de mûre, de framboise, de cannelle avec une pointe de réglisse. La bouche est ample et délicate, avec des tanins présents mais fondus. On y retrouve des notes de mûres mais aussi de torréfaction. Un vin tout en finesse.
- 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" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 15/20

