Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Domaine Latour"
2008

- **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** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont récoltés sur la colline de Corton sur des climats exposés sud-est. Les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis LATOUR qui pratiquent une taille sévère afin de permettre des vendanges plus tardives et s'assurer ainsi d'un bon niveau de maturité et de richesse des raisins. La cuvée provenant d'un assemblage de plusieurs terroirs garantit une constance et une qualité irréprochable. Ce vin possède a une excellente capacité au vieillissement.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Corton a une jolie couleur rubis et offre un nez de cerise noire. Il est harmonieux, ample, souple et long en bouche.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf bourguignon - civet de sanglier - Soumaintrain
- **Température de service** 16-17°