



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "CLOS DU CHAPITRE"

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Aloxé-Corton Premier Cru
- VILLAGE Aloxé-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation traditionnelle en cuve ouverte et élevage de 10 à 12 mois en fût de chêne.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

Description

Notre Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Clos du Chapitre" doit son nom aux chanoines, importants propriétaires dans le vignoble bourguignon au XIII^{ème} siècle. Ceux-ci faisaient partie de collèges entourant l'évêque : les chapitres cathédraux. Aujourd'hui encore, plusieurs crus portent le nom de Clos du Chapitre à Gevrey-Chambertin, à Fixin ou à Aloxé-Corton. Au cœur du village d'Aloxé-Corton, dans le lieu-dit "Les Meix" et entièrement entouré de murs, notre "Clos du Chapitre" donne un vin puissant et élégant.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Clos du Chapitre" est un vin voluptueux et élégant. Il découvre des arômes intenses de fruits d'été rouges (framboise, cassis) avec des légères notes de musc. Il sera parfait après quelques années de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

