



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU "DOMAINE LATOUR" 2013

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et Gravier
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fût neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et est le cœur du Domaine Latour depuis des siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. Les vins d'Aloxé-Corton sont une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la côte de Nuits.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Aloxé-Corton Premier Cru « Domaine Latour » 2013 révèle une robe rubis et beaucoup de finesse au nez, avec des notes de noyau de cerise, de vanille et de réglisse. La bouche est ronde, souple, avec des tanins fondus. Belle longueur en finale avec des notes de cerise.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

