



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAILLOTS" 2008

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et gravier alluvial
- 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 fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. Le Domaine Louis Latour contrôle plus de 90% de la superficie totale de ce Premier Cru, centrée autour du célèbre Château et de la Cuverie de Corton-Grancey. Ces vignes constituent une part importante du Domaine Louis Latour. Le nom "Les Chaillots" fait référence au sol caillouteux de ce vignoble. Les vins d'Aloxe-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 Ce "Chaillots" s'est paré de sa belle robe rubis et offre un parfum envoûtant de cerise et de réglisse. C'est un vin tout en finesse avec des tanins fondus et une belle longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

