



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "LES CHAILLOTS" 2013

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Aloxé-Corton Premier Cru
- VILLAGE Aloxé-Corton
- 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

Aloxé-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'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 « Les Chaillots » 2013 dévoile une jolie robe rubis et un nez épicé aux notes de cannelle, de réglisse, de sous-bois et de cassis. En bouche, le vin révèle des arômes de fraise et de cassis. Toute en fraîcheur, la finale est persistante avec de jolis tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Vivino's 2019 Wine Style Awards - Mars 2019 - 4,3/5

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Guide des meilleurs vins de France 2016 - RVF - Septembre 2015 - 15/20

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 17/20

