Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots"
2014

- **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, chauffe 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** Notre Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2014 offre une éclatante robe d'un grenat profond. Un nez intense de cerise noire et de sous-bois. En bouche, les épices se marient aux fruits avec des notes de cassis, de réglisse et de muscade. Très beaux tanins en finale suivis d'une belle longueur.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 14,5/20