



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

2007

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et graviers alluviaux
- 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, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et le cœur du Domaine Louis Latour depuis deux siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. C'est en 1862 que le nom d'un des climats « Corton » fut ajouté à Aloxé. Dominant Aloxé-Corton, les vignes du Domaine Louis Latour produisent un Aloxé-Corton typique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION L'Aloxé-Corton « Domaine Latour » 2007, à la robe brique soutenue, révèle des arômes de cassis et de réglisse. En bouche, il apparaît ample et complexe. D'une belle tenue, ce vin est soyeux, harmonieux et présente un parfait équilibre. A déguster maintenant ou dans 3-4 ans afin de lui laisser le temps d'exprimer pleinement sa richesse.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Aloxé-Corton "Domaine Latour" 2007 - Bourgogne Aujourd'hui - Avril/Mai 2010 - 14.5/20

