



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON VIN DU BICENTENAIRE

- 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 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

En 1897, le grand-père et l'arrière grand-père de M. Louis Latour ont voulu célébrer le centenaire de leur Maison. Originaires du village d'Aloxé-Corton, ils ont naturellement choisi le meilleur de ce vignoble célèbre pour offrir à leurs clients notre "Vin d'Aloxé". Selon les habitudes de l'époque, notre "Vin du Centenaire" indiquait simplement l'origine du vin sans mention de son millésime. Ce n'est qu'au début du XXème siècle que les noms des Grands Crus ont été suivis des noms de villages et qu'Aloxé est devenu Aloxé-Corton. Cent ans plus tard, la Maison Latour est fière de perpétuer cette tradition en présentant à nouveau le vin de ce village où la famille Latour cultive la vigne depuis si longtemps. Notre "Vin du Bicentenaire" suit aussi fidèlement que possible les choix que ses ancêtres avaient faits au siècle dernier dans les meilleurs vignobles d'Aloxé-Corton (parcelle des Chaillots) et de Corton (parcelles des Perrières et des Bressandes).

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'Aloxé-Corton « Vin du Bicentenaire » révèle une robe rubis profonde. Le nez est puissant avec des notes de fruits noirs et de cerise. Le vin offre une belle ampleur en bouche avec des arômes de fruits et d'épices. Une structure tannique bien intégrée et une longue persistance.
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

