



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON GRAND CRU "CLOS DE LA VIGNE AU SAINT" 1996

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

La première mention écrite du vignoble fut dans les registres du Chapitre de Saulieu en 1375. Ce vignoble a une longue histoire avec la famille Latour puisqu'il était déjà, dès 1738, la propriété d'Anne Michelin, l'arrière-arrière-grand-mère du père de Florent Latour. Depuis il a été hérité par les générations successives de Latour. Sur la colline de Corton, ce vignoble se trouve parfaitement exposé plein sud à la base du coteau, sur un affleurement de roche mère. C'est sur ce sol riche en marnes et d'une couleur très rousse que les vins s'enrichissent de leurs arômes distincts. Ce vin possède l'élégance que l'on attend d'un Grand Cru de la Côte d'Or.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une apparence claire avec un nez expressif sur des arômes de fruits rouges. En bouche, on découvre des tannins soyeux et souples et un caractère de fruit. La fin de bouche est animale mais élégante et délicate. Cette complexité rend le Corton « Clos de la Vigne au Saint » 1996 suave et sophistiqué avec un grand potentiel pour le futur.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

