Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Clos de la Vigne au Saint"
2005

- **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, chauffe 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 Louis-Fabrice 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** Ce vin puissant et complexe présente une belle robe cerise mûre. Le Corton « Clos de la vigne au Saint » 2005 révèle de délicieux et intenses arômes de fruits rouges accompagnés de notes plus épicées. Très structuré, d'une belle rondeur et long en bouche, c'est un vin d'un grand potentiel. Définitivement un vin de garde.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- **Température de service** 16-17°