



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON GRAND CRU "DOMAINE LATOUR" 2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 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*

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont récoltés sur la colline de Corton sur des climats exposés sud-est. Les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis LATOUR qui pratiquent une taille sévère afin de permettre des vendanges plus tardives et s'assurer ainsi d'un bon niveau de maturité et de richesse des raisins. La cuvée provenant d'un assemblage de plusieurs terroirs garantit une constance et une qualité irréprochable. Ce vin possède une excellente capacité au vieillissement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Des arômes de baies rouges sauvages et confiturées se développent et donnent place à des arômes de cerise et de réglisse combinés à de subtiles notes boisées. Très bonne longueur, un vin de garde définitivement. Dégusté en mars 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - civet de sanglier - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

- Corton Grand Cru 2006 - Foire aux vins 2016 - RVF - Septembre 2016 - 4 étoiles
- Corton Grand Cru "Domaine Latour" 2006 - Le Magazine du Vin Janv/Fev 2015 - 92/100
- Corton Grand Cru "Domaine Latour" 2006 - Guide Gilbert & Gaillard 2015 - 91/100

