



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "LES CHAILLOTS" 2000

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et gravier alluvial
- 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, 35% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. Le Domaine Louis Latour contrôle plus de 90 % de la superficie totale de ce Premier Cru, centrée autour du célèbre Château et de la Cuverie de Corton-Grancey. Ces vignes constituent une part importante du Domaine Louis Latour. Le nom "Les Chaillots" fait référence au sol caillouteux de ce vignoble. Les vins d'Aloxe-Corton sont une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la côte de Nuits.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Robe rubis pourpre. Arômes de framboise sur notes de réglisse et de cuir. Très bonne persistance en bouche. Rond et équilibré, ce vin est très prometteur. A conserver 7/8 ans. Dégusté en janvier 2003.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Aloxe Corton 1er Cru « Les Chaillots » 2000 - Guide Gilbert & Gaillard 2006 - 87/100

