



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"

2019

- 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 40 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

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et le cœur du Domaine Louis Latour depuis deux siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. C'est en 1862 que le nom d'un des climats « Corton » fut ajouté à Aloxé. Dominant Aloxé-Corton, les vignes du Domaine Louis Latour produisent un Aloxé-Corton typique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle robe rubis, notre Aloxé-Corton 2019 "Domaine Latour" exprime un nez aux arômes de cerise noire et de sous-bois. La bouche est très agréable, avec un boisé fondu et une note légèrement réglissée. Un vin ample aux tanins souples.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

