



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "CLOS DU CHAPITRE" 2005

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation traditionnelle en cuve ouverte et élevage de 10 à 12 mois en fût de chêne.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

Description

Notre Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Clos du Chapitre" doit son nom aux chanoines, importants propriétaires dans le vignoble bourguignon au XIII^{ème} siècle. Ceux-ci faisaient partie de collèges entourant l'évêque : les chapitres cathédraux. Aujourd'hui encore, plusieurs crus portent le nom de Clos du Chapitre à Gevrey-Chambertin, à Fixin ou à Aloxé-Corton. Au cœur du village d'Aloxé-Corton, dans le lieu-dit "Les Meix" et entièrement entouré de murs, notre "Clos du Chapitre" donne un vin puissant et élégant.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe soutenue couleur rubis, l'Aloxé-Corton « Clos du Chapitre » 2005 vous séduira avec son nez expressif au parfum de fruits rouges, notamment de cerises mûres, accompagnés de notes de moka. La bouche est ample et les tannins souples. Vin puissant aux arômes de réglisse avec une touche vanillée discrète et une finale légèrement poivrée. Vin excellent ! Dégusté juin 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

