



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE ALIGOTÉ

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Aligoté
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Aligoté

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

L'Aligoté est un cépage traditionnel de Bourgogne et a gagné en notoriété dans les années 1940, lorsque le Maire de Dijon, le chanoine Félix Kir, exprima le souhait de mélanger de l'Aligoté à la crème de cassis. Après sa mort, ce breuvage porta définitivement son nom.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur vert pale, brillante, l'Aligoté dévoile un nez gourmand de pâte d'amandes. La bouche est ample, fraîche, d'une belle vivacité avec une finale minérale (type silex).
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuteries fines
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

