



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "DOMAINE LATOUR" 2004

- 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 La robe est d'une couleur rubis magnifique. Ce vin vous séduira par son nez complexe aux arômes d'épices douces, notamment de réglisse, de vanille et de clous de girofle. La prune mûre et des notes cuivrées viennent compléter le bouquet. D'une très belle longueur en bouche, le Corton « Domaine Latour » 2004 est un d'un grand potentiel de garde. Il se dégustera à merveille dans cinq à quinze ans, voire plus... Dégusté en janvier 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 "Domaine Latour" 2004 - Guide Grands Amateurs de Vin 2011 - 15/20

