



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU "CLOS DU CHAPITRE" 2007

- 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 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*

Notre Aloxé-Corton 1<sup>er</sup> Cru "Clos du Chapitre" doit son nom aux chanoines, importants propriétaires dans le vignoble bourguignon au XIII<sup>ème</sup> 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 L'Aloxé-Corton « Clos du Chapitre » 2007, à la robe brique soutenue, révèle des arômes de cassis et de sous-bois. En bouche, il apparaît souple avec un boisé fondu.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

