



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU "LES CHAILLOTS" 2013

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et gravier alluvial
- 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

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. De la superficie totale de ce Premier Cru, le Domaine Louis Latour contrôle plus de 13 % de la production, centrée autour du célèbre Château et de la Cuverie de Corton-Grancey. Ces vignes constituent une part importante du Domaine Louis Latour. Le nom "Les Chaillots" fait référence au sol caillouteux de ce vignoble. Les vins d'Aloxé-Corton sont une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la côte de Nuits.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Aloxé-Corton Premier Cru « Les Chaillots » 2013 dévoile une jolie robe rubis et un nez épicé aux notes de cannelle, de réglisse, de sous-bois et de cassis. En bouche, le vin révèle des arômes de fraise et de cassis. Toute en fraîcheur, la finale est persistante avec de jolis tanins.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Vivino's 2019 Wine Style Awards - Mars 2019 - 4,3/5

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Guide des meilleurs vins de France 2016 - RVF - Septembre 2015 - 15/20

Aloxé-Corton 1^{er} Cru "Les Chaillots" 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 17/20

