



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ALOXE-CORTON 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAILLOTS" 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Aloxé-Corton Premier Cru
- 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 Chailots" 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 1<sup>er</sup> Cru "Les Chailots" 2014 offre une éclatante robe d'un grenat profond. Un nez intense de cerise noire et de sous-bois. En bouche, les épices se marient aux fruits avec des notes de cassis, de réglisse et de muscade. Très beaux tanins en finale suivis d'une belle longueur.
- 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<sup>er</sup> Cru "Les Chailots" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 14,5/20

