



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ALOXE-CORTON

2005

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton

- APPELLATION Aloxé-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile, sable et graviers alluviaux
- RENDEMENT MOYEN 40hl/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

Aloxé-Corton est le berceau de la famille Latour et le cœur du Domaine Louis Latour depuis deux siècles. Le village est situé sur un coteau pierreux, au pied de la montagne de Corton. C'est en 1862 que le nom d'un des climats « Corton » fut ajouté à Aloxé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Aloxé-Corton 2005 présente une jolie robe rubis. Le nez est intense avec des arômes de cerise, de réglisse et quelques notes épicées. Ample en bouche, les tanins sont bien intégrés et laissent place à de délicats arômes de fruits rouges. Belle longueur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

