



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "CLOS DE LA VIGNE AU SAINT" 2004

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxe-Corton
- APPELLATION Corton Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

La première mention écrite du vignoble fut dans les registres du Chapitre de Saulieu en 1375. Ce vignoble a une longue histoire avec la famille Latour puisqu'il était déjà, dès 1738, la propriété d'Anne Michelin, l'arrière-arrière-grand-mère du père de Louis-Fabrice Latour. Depuis il a été hérité par les générations successives de Latour. Sur la colline de Corton, ce vignoble se trouve parfaitement exposé plein sud à la base du coteau, sur un affleurement de roche mère. C'est sur ce sol riche en marnes et d'une couleur très rousse que les vins s'enrichissent de leurs arômes distincts. Ce vin possède l'élégance que l'on attend d'un Grand Cru de la Côte d'Or.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Corton Grand Cru « Clos de la Vigne au Saint » présente une jolie robe rubis sombre. Au nez, les arômes sont fondus, avec une dominante de cerise et de vanille. En bouche, c'est un vin élégant, souple avec une finale légèrement boisée et poivrée. D'une belle longueur, c'est un vin très agréable.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

