



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "DOMAINE LATOUR" 1996

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

La vigne

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

Les raisins qui entrent dans la composition de cette cuvée sont récoltés sur la colline de Corton sur des climats exposés sud-est. Les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis LATOUR qui pratiquent une taille sévère afin de permettre des vendanges plus tardives et s'assurer ainsi d'un bon niveau de maturité et de richesse des raisins. La cuvée provenant d'un assemblage de plusieurs terroirs garantit une constance et une qualité irréprochable. Ce vin possède une excellente capacité au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez dévoile des arômes complexes de fruits cuits et de confiture de fraise. Le Corton « Domaine Latour » 1996 est très agréable en bouche, d'un bon équilibre. Les arômes de fruit se développent avec une grande puissance en bouche, accompagnés de subtiles notes vanillées.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - civet de sanglier - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

