



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "DOMAINE LATOUR" 2011

- 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 D'une superbe robe rubis brillante, le Corton Grand Cru « Domaine Latour » 2011 dévoile au nez des arômes de réglisse et de cerise. En bouche, le vin est ample avec des tanins fondus et une légère note boisée en finale. Il faudra le laisser vieillir quelques années avant qu'il n'atteigne son apogée.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - civet de sanglier - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

