



Aloxe-Corton Louis Latour

Description

- Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour et le coeur 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 Aloxe. Dominant Aloxe-Corton, les vignes du Domaine Louis Latour produisent un Aloxe-Corton typique.

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, chauffe moyenne

Dégustation

- Note de dégustation

Notre Aloxe-Corton "Domaine Latour" 2021 dévoile une belle robe à la couleur rubis. Son nez est intense et révèle des notes de cerise, de réglisse et d'épices. Sa bouche ronde offre une finale légèrement boisée. Bel équilibre.

- Accord Mets/Vins

Coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés

- Région Côte de Beaune
- Village Aloxe-Corton
- Appellation Aloxe-Corton
- Cépage Pinot Noir