



Aloxe Corton Les Chaillots Louis Latour

Description

- Aloxe-Corton est le berceau de la famille Latour, impliquée dans les affaires de la commune depuis plus de trois siècles. Le Domaine Louis Latour contrôle plus de 90 % de la superficie totale de ce Premier Cru, centrée autour du célèbre Château et de la Cuvierie de Corton-Grancey. Ces vignes constituent une part importante du Domaine Louis Latour. Le nom "Les Chaillots" fait référence au sol caillouteux de ce vignoble. Les vins d'Aloxe-Corton sont une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la côte de Nuits.

Vinification & Elevage

- **Fermentation**

Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%

- **Elevage**

10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% de fûts neufs

- Fûts

Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Dégustation

- Note de dégustation

D'une robe rubis intense, notre Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots" 2021 développe au nez des arômes de mûre, de sous-bois et de réglisse. Sa bouche est ronde et dévoile des tanins soyeux.

- **Accord Mets/Vins**

Gibier à plumes - volaille - fromages affinés