



Louis Latour, 2017

Aloxe-Corton Les Chaillots AC 1er Cru

Pays
France

Région
Bourgogne

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Ce vin rouge rubis est équilibré et très fruité, avec des arômes de fraise, de cerise et des notes épicées de vanille et de poivre. En bouche, il est frais, avec quelques aspects de fruits séchés, de café et de fumée; sa structure est très souple, ample et harmonieuse, sa finale longue et persistante.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

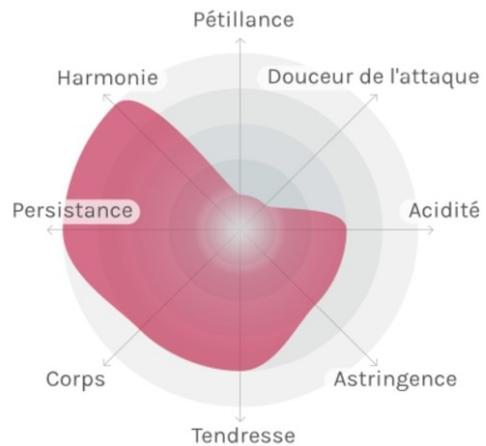


Les persistants

Producteur/Marque

Louis Latour

Respect du terroir, connaissances complètes du vignoble et de la cave, ainsi qu'un minimum d'engrais chimiques pour des sols sains : c'est selon ce credo que sont exploitées les quelques cinq hectares de vignobles dans des sites de Grands Crus et de Premiers Crus de l'entreprise familiale Louis Latour à Beaune, une maison de négoce fondée en 1797. Les vins rouges captent les qualités et les arômes subtils du pinot noir; ils sont élégants et séduisent par un équilibre parfait entre fruit et tannins. Les vins blancs structurés, amples et équilibrés reflètent le terroir dans la puissance du chardonnay avec une belle fraîcheur et des arômes complexes. Un grand nombre des vins de Louis Latour séduisent par leur grand potentiel de garde.



Accords mets-vin



Veau grillé ou rôti