DRINKS.

Louis Latour Aloxe-Corton AC Domaine Latour 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7027321
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côte de Beaune (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût épicé et élégant avec une légère acidité et des tanins discrets, accompagnés de notes de cerises, de fruits rouges, de sol forestier humide, de chêne et de vanille ainsi que de notes terreuses et fumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui

Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2021
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

Description

La Bourgogne est, avec le Bordelais, la région viticole la plus célèbre de France. Elle s'étend entre Dijon et Lyon et est divisée en six régions viticoles : Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais. Comme les étés sont plus courts ici que dans les régions méditerranéennes, des variétés précoces comme le Pinot Noir et le Chardonnay sont cultivées sur les coteaux. Des artefacts historiques prouvent que l'on produisait déjà des vins dans la région au deuxième siècle après Jésus-Christ. En revanche, la maison Louis Latour n'a été fondée qu'au 18e siècle. L'histoire de la cave, qui remonte à plus de deux siècles, est impressionnante : l'entreprise, transmise de génération en génération, est restée dans les mains de la famille jusqu'à aujourd'hui. Les vins de Louis Latour sont réputés pour leur tradition et leur qualité. Le domaine dispose de 48 hectares de vignes, dont une grande partie est située sur des Grands Crus. Les vignobles couvrent toutes les régions de Bourgogne, ce qui explique la présence d'une impressionnante collection de vins d'appellations différentes. La maison s'est engagée dans l'agriculture durable depuis la fin des années 1990 et suit depuis 2003 la norme ISO 14001 pour les systèmes de gestion environnementale.
Le Louis Latour Aloxe-Corton est produit dans la commune du même nom, dans la région viticole de la Côte de Beaune, qui a toujours été la patrie et le centre de la maison viticole. Les vignes de Pinot Noir ont été plantées il y a 30 ans en moyenne sur des sols calcaires parsemés de sable et de gravier. Les raisins sont vendangés à la main en automne et fermentés dans des cuves ouvertes. Le vin rouge est élevé pendant dix à douze mois dans des fûts de chêne français provenant de la tonnellerie du domaine. Le Louis Latour Aloxe-Corton "Domaine Latour" se déguste de préférence avec un coq au vin, un steak, une viande rouge ou un fromage mûr. Il conserve sa maturité optimale pendant six à huit ans.