



# Louis Latour, 2021

Aloxe-Corton Domaine Latour AC

Pays  
France

Région  
Bourgogne

Cépages  
Pinot Noir

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
12.05%

## Caractère

Un vin rouge rubis fruité, persistant et élégant avec une aromatique de réglisse, de poivre et de baies foncées bien mûres, de cerises, de prunes et de fruits séchés, avec quelques notes de café et de chocolat ainsi qu'une nuance de fumée. En bouche, il est légèrement pétillant, frais, et présente des tannins vivaces. Sa structure est souple, entière et très harmonieuse, arrondie par une finale longue et persistante.

## Type de vin



Les équilibrés



Les persistants

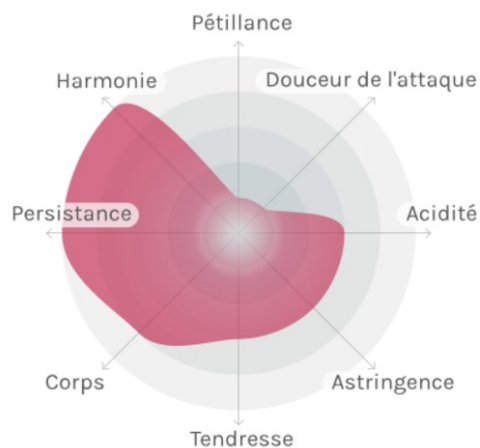


Les fruités

## 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