



Louis Latour Aloxe-Corton 1er. Cru "Les Chaillots" 2011

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no **Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton**, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

A comuna de Aloxe-Corton é o berço da família Louis Latour e local onde cultivam a vinha e produzem vinhos há mais de 250 anos. *Chaillots* significa calhau (pedra de seixo), característica marcante do *terroir* do excepcional vinhedo 1er. Cru que dá origem a este vinho. Os vinhos de Aloxe-Corton costumam aliar a *finesse* da Côte de Beaune, sua região, com a estrutura firme dos vinhos da Côte de Nuits, ao norte.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; vinhas com idade média de 35 anos; colheita manual.

Vinificação: em grandes tonéis de carvalho francês e com controle de temperatura.

Amadurecimento: 10-12 meses em barricas de carvalho francês (35% novas; tosta média).

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: típico de um belo Pinot borgonhês, muito puro, com notas de cereja, amora e ameixa, complementadas por tons de alcaçuz, minerais, terrosos, funghi e caça.

Sabor: na boca é vivo, cheio de sabor, com taninos que se revelam sedosos, acidez refrescante e persistência muito longa. Um tinto mineral, elegante e com boa longevidade!

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna, coelho, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas em molhos saborosos e queijos de massa mole.

Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: AM88

- 2010: WS88 / JR 16-20

- 2009: WS91 / AM88 / JR16,5-20





facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br