



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 1997

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

"Grancey" fut le nom des derniers propriétaires du Château situé sur la route des Cortons, avant que la famille Latour ne le rachète en 1891. Ce vin est une exclusivité de la Maison Louis Latour. C'est un assemblage de cinq climats de Corton Grand Cru du Domaine Latour: Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi et Chaumes, dont les proportions peuvent varier selon le millésime. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Après un élevage séparé, seuls les meilleurs fûts sont assemblés pour la création du "Château Corton Grancey".

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Élégant, le Château Corton Grancey 1997 a une superbe robe rubis et révèle un nez de fruits rouges mûrs sublimés par des notes de caramel. Ses tannins soyeux conduisent à une fin de bouche souple et ronde qui appelle le dégustateur à se resservir.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Marcassin aux cerises noires - canard à l'orange - cailles rôties - côte de boeuf grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Château Corton Grancey Grand Cru 1997 - Revue du Vin de France - Mai 2009 - 16.5/20  
Chateau Corton Grancey Grand Cru 1997 - Guide Dussert-Gerber des Vins de France 2004 - "Remarquable"

