



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2000

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxe-Corton
- APPELLATION Corton-Charlemagne Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Roche calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Après les ravages du Phylloxéra à la fin du XIXème siècle, la famille Louis Latour prit la décision d'arracher les ceps morts d'Aligoté et de Pinot Noir et de les remplacer par du Chardonnay. Aujourd'hui, avec 10.5 hectares, Louis Latour est le plus important propriétaire de ce Grand Cru. Notre vignoble de Corton-Charlemagne est situé dans la meilleure partie de la colline de Corton, là où l'exposition sud-est assure aux vignes un ensoleillement idéal et un parfait équilibre entre acidité et maturité des raisins.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une grande complexité d'arômes - saveurs d'amande grillée et de vanille confite - capiteux et puissant en bouche, d'une longueur remarquable.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Corton-Charlemagne Grand Cru 2000 - Guide Gilbert & Gaillard 2006 - 95/100  
Corton-Charlemagne Grand Cru 2000 - Bettane & Desseauve - Août 2005 - 17/20  
Corton-Charlemagne Grand Cru 2000 - Revue du Vin de France, Hors Série - Novembre 2003 - "Puissant et racé"

