



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2001

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton-Charlemagne Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- 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 Robe or dorée. Arômes complexes et exotiques de banane confite, de vanille et de cannelle. Vin gras, puissant de très longue persistance. Un plaisir immédiat et à conserver 10/12 ans. Dégusté en février 2003.
- 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 2001 - Guide Parker des Vins de France - 94/100
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2001 - Guide Hachette 2005 - 1 étoile

