



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2006

- 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 Ce Grand Cru au nez ample et puissant, d'une belle structure présente des arômes d'amandes fraîches, de miel et de vanille. Ce vin charmant et harmonieux demande encore des années de garde pour atteindre son apogée. Dégusté en Mai 2008.
- 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 2006 - Le Magazine du Vin - Janv/Fev 2015 - 95/100
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - Le Figaro - 18 décembre 2014 - "Un vin qui défiera les décennies"
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - Guide Gault & Millau 2011 - 18,5/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - Guide Grands Amateurs de Vins 2011 - 15,5/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - Guide Bettane et Desseauve 2010 - 16/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2009 - 15/20

