



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARC DE CORTON GRANCEY

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Marc de Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation des peaux de raisins en cuve fermée à l'abri de l'air, pendant 3 mois. Le marc est emmené à la distillerie durant l'hiver.
- ELEVAGE 7 ans en fûts de chêne en laissant un léger vide d'air de façon à faciliter l'oxydation du marc.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'élevage en fût de chêne donne au Marc de Corton Grancey sa couleur ambrée naturelle. Alcool très aromatique et distingué, tout en velours, rond et moelleux en bouche. Très fin, ce délicieux digestif termine merveilleusement un repas gastronomique.
- ACCORD METS/VINS Digestif
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-18°

