



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2009

- 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" fût 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 Magnifique robe rouge profond aux reflets rubis. Nez complexe exhalant un gourmand mélange de fruits rouges, d'épices, de réglisse et de sous-bois. La bouche est ronde, avec le même caractère gourmand qu'au nez, agrémentée de notes de café. Le Château Corton Grancey 2009 est un vin harmonieux avec des tanins fondus. Dégusté en novembre 2010.
- 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 2009 - En Magnum - Déc 16 Fév 2017 - 18.5/20
- Château Corton-Grancey Grand Cru 2009 - Tasted - Septembre 2013
- Château Corton Grancey Grand Cru 2009 - Guide Lafont Presse 2013 - Novembre 2012 - 96/100
- Château Corton Grancey Grand Cru 2009 - Guide RVF 2012 - 16.5/20
- Château Corton Grancey Grand Cru 2009 - Guide Bettane & Desserave 2012 - 17.5/20

