



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2019

- 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 Concentré et puissant, le Corton-Charlemagne 2019 s'ouvre sur un nez extrêmement riche aux arômes de pâte d'amande, d'acacia avec une note légèrement grillée. Il se caractérise par sa bouche ample et ronde aux notes d'agrumes, de pomme verte et d'amande sur un léger boisé. Plein de grâce, ce vin offre une finale minérale et fraîche.
- 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 2019 - The World of Fine Wine - 94-95/100 pts
Corton-Charlemagne Grand Cru 2019 - James Suckling - 98/100

