



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2020

- 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 Notre Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 dévoile une robe or pâle. Rond et généreux, son nez révèle des arômes d'amande grillée et de vanille. Il présente une belle ampleur en bouche exposant un boisé fondu et une finale minérale. Très bonne persistance. Bien que très flatteur dans sa jeunesse, ce vin mérite quelques années en cave pour atteindre son apogée.
- 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 2020 - La Revue du Vin de France - 94-95/100 pts
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 - Le Guide Hachette des Vins - **
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 - Guide Bettane + Desseuve 2023 - 98/100

