



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2023

- 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 Paré d'une superbe robe jaune pâle brillante, notre Corton-Charlemagne révèle un nez intense et complexe d'amande grillée accompagnées de notes de vanille. La bouche est ample, généreuse, on retrouve aussi des notes d'amandes fraîches et de café grillé. Très belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

