



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-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 Un vin à la robe jaune pâle, avec un nez délicat de vanille, noisette fraîche et pêche blanche, puis une bouche ample dominée par des notes de tilleul et de miel d'acacia, avec une finale minérale persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

