



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2024

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Aloxe-Corton

- **APPELLATION** Corton-Charlemagne Grand Cru
- **CÉPAGE** Chardonnay



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-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, chauffe moyenne.

Description

Après les ravages du Phylloxéra à la fin du XIXème siècle, la famille Louis Latour prit la décision d'arracher les céps 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°