



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "CLOS DU ROI" 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxé-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Grand cru depuis 1937, le Corton était déjà célèbre au XV^e siècle, époque où le roi de France faisait venir dans ses propres caves les vins de ce Corton. Appartenant aux Ducs de Bourgogne, à la mort de Charles le Téméraire, dernier Duc de Bourgogne, en 1477, cette parcelle passa dans le domaine royal et devint le Corton "Clos du Roi". Parfaitement exposées plein est sur la colline de Corton, les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis Latour. Une taille sévère permet des vendanges plus tardives et assure ainsi un bon niveau de maturité et de richesse des raisins. Ce vin possède une excellente capacité au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe rouge intense de notre Corton « Clos du Roi » s'accompagne au nez de notes boisées qui se marient parfaitement avec ses arômes de fruits rouges et d'autres notes comme la réglisse ou le cuir. Les tanins sont fondus et la longueur en bouche est impressionnante.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

