

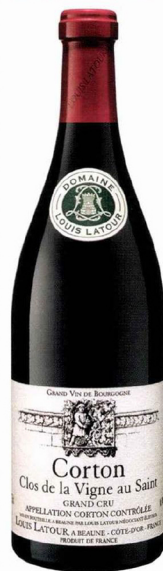
– DÉGUSTATION –

SommelierS INTERNATIONAL

S P É C I A L CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Clos de la Vigne au Saint Grand Cru

CORTON 2020

Robe : rubis soutenu. **Nez** : un bouquet intense et complexe marqué par des arômes de fruits rouges, épicés et floraux (violette), puis viennent des notes de pain grillé et de cacao. **Bouche** : attaque charnue, franche, gourmande. Ouvre sur un palais riche, finement boisé, aux tanins serrés et veloutés. **Accord** : civet de sanglier aux trompettes de la mort. **Commentaire** : une belle longueur.

Color: deep ruby. **Nose**: an intense and complex bouquet marked by aromas of red fruits, spices and floral (violet), followed by notes of toast and cocoa. **Palate**: fleshy attack, frank, greedy. Opens on a rich, finely wooded palate with tight, velvety tannins. **Pairing**: wild boar stew with death trumpets. **Comment**: a good length.

18 rue des Tonneliers - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE 2018

Robe : or pâle avec des reflets verts ambrés. **Nez** : bouquet aromatique, élégant, épicé, minéral et fruité (ananas, pomme cuite). **Bouche** : pure, chair grasse, fine acidité. Complexe, équilibrée. Notes d'agrumes, de tilleul et de beurre. **Accord** : saint-pierre en sauce. **Commentaire** : un vin racé qui doit vieillir pour que s'exprime toute sa complexité.

Color: pale gold with amber green reflections. **Nose**: aromatic, elegant, spicy, mineral and fruity bouquet (pineapple, baked apple). **Palate**: pure, fatty flesh, fine acidity. Complex, balanced. Notes of citrus, lime blossom and butter. **Pairing**: John Dory with sauce. **Comment**: a racy wine which must age so that all its complexity can be expressed.

18 rue des Tonneliers - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com