



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2003

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

"Grancey" fut le nom des derniers propriétaires du Château situé sur la route des Cortons, avant que la famille Latour ne le rachète en 1891. Ce vin est une exclusivité de la Maison Louis Latour. C'est un assemblage de cinq climats de Corton Grand Cru du Domaine Latour: Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi et Chaumes, dont les proportions peuvent varier selon le millésime. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Après un élevage séparé, seuls les meilleurs fûts sont assemblés pour la création du "Château Corton Grancey".

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce grand cru est un excellent assemblage des meilleures parcelles du Domaine Louis Latour à Aloxé-Corton. Un vin d'une élégance pure et sublime, nous dévoilant des arômes d'épices, de sous-bois et de petites baies noires sauvages. Un vin de toute splendeur qui combine la puissance et la grâce du pinot noir formidablement, décidément un vin de garde, mais qui peut déjà être apprécié.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Marcassin aux cerises noires - canard à l'orange - cailles rôties - côte de boeuf grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

Revue de Presse

- Château Corton Grancey Grand Cru 2003 - Bettane & Desseauve - 29 Janvier 2007 - 18,5/20
- Château Corton Grancey Grand Cru 2003 - Guide Hachette des vins 2008 - "Assurément un must"
- Château Corton Grancey Grand Cru 2003 - Revue du Vin de France - Février 2006 - 4-5 étoiles

