



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

1996

- 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 Vin d'une magnifique robe couleur or présentant des arômes de miel et d'herbe rappelant le tilleul et la verveine. Le Corton Charlemagne 1996 est un vin ferme qui vous charmera pas la richesse de ses arômes. Des notes de fruits secs et de champignons s'expriment également. L'acidité d'origine est toujours présente mais est devenue plus sophistiquée. C'est un vin racé qui se mariera à merveille avec de la grande cuisine. A déguster dès à présent. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

