



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

1998

- 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 A la robe citron aux reflets verts et dégusté seulement deux semaines après sa mise en bouteille, le nez est toujours inflexible. Bien que fermé, on remarque des notes minérales, de poires grillées et de noix derrière un parfum de boisé crémeux. La bouche s'ouvre sur des arômes d'agrumes mûrs et de fleurs avec une texture grasse et une profondeur dense parfaitement équilibrée par une bonne acidité. Le géant dormant aura besoin de temps pour révéler tout son potentiel.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Corton-Charlemagne Grand Cru 1998 - Guide Grands Amateurs de Vin 2011 - 16/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 1998 - Paris Match - 21 Février 2002 - "La force est en lui"
- Corton-Charlemagne Grand Cru 1998 - Guide Hachette 2002 - "La matière est belle"

