



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 1996

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Corton Grand Cru
- 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" fût 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 Vin d'une couleur rubis foncé dont le nez est très expressif et dégage des arômes de fruits mûrs accompagnés de notes plus animales, notamment de fourrure. En bouche, on retrouve cette concentration de fruits et des notes prononcées de vanille provenant de l'élevage en fût ainsi que quelques notes de chocolat amer et de cassis. Un vin de garde sans conteste. Dégusté en janvier 2007.
- 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 1996 - Wine Spectator - Mai 1999 - 87/100

