Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Château Corton Grancey Grand Cru
1999

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-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, chauffe 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** Le Château Corton Grancey 1999 dévoile une robe cerise et rubis. Délicat, sur des arômes de prunes, de framboises et de cerises, il évolue sur des notes subtiles de vanille. La bouche révèle une structure solide avec une bonne profondeur du fruit, équilibrée par des tannins ronds et évolués. Ce vin exprime une bonne et élégante longueur en bouche.
- **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 1999 - Vins Editions Flammarion - Août 2006 - "Finale très élégante"

Château Corton Grancey Grand Cru 1999 - Le Devoir - 25 Juin 2004 - "Très séduisant"

Château Corton-Grancey Grand Cru 1999 - Revue du Vin de France - Décembre 2003 - "Un remarquable millésime"