



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2001

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-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" 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" qui n'est produit que dans les meilleures années.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Château Corton Grancey Grand Cru est un vin très fin, aux tannins souples, avec une superbe profondeur aromatique et une longueur infinie 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 2001 - Les meilleurs vins de France 2011 - Guide Lafont Presse - 91/100
Château Corton Grancey Grand Cru 2001- Bettane & Desseauve Tast - 29 Août 2005 - 15/20
Château Corton Grancey Grand Cru 2001 - Bettane & Desseauve - Juillet 2004 - "Une profondeur réelle"
Château Corton Grancey Grand Cru 2001 - Vins & Vignobles - Novembre 2004 - "Très réussi"

