Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Château Corton Grancey Grand Cru
2005

- **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, 35% de fûts neufs

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 Grand Cru 2005 offre un bouquet riche en notes minérales (craie, terre), épicées et de fruits rouges notamment la mûre. Ce vin présente un bon équilibre ainsi qu'une rondeur et une souplesse en bouche. La finale est longue et intense, typique des grands Corton. A boire entre 2009 et 2015.
- **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 2005 - Guide Gault & Millau 2011 - 17/20

Château Corton Grancey Grand Cru 2005 - Guide Gilbert & Gaillard 2011 - 96/100

Château Corton Grancey Grand Cru 2005 - Guide Hachette 2009 - "Fin et long"

Château Corton Grancey Grand cru 2005 - Guide Bettane & Desseauve 2009 - 17/20

Château Corton Grancey Grand Cru 2005 - Le Monde - Septembre 2007 - "Grande élégance et souplesse"