



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2006

- 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 D'une robe rubis clair et très typé Pinot Noir, le Château Corton Grancey 2006 séduit par ses arômes fruités et sa rondeur. Sa puissance et son élégance sont sans pareil. Des années de garde lui permettront d'atteindre son apogée. Dégusté en Mai 2008.
- 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 2006 - Magazine Gault&Millau - Juin 2011 - "Un vin de grande classe"
- Château Corton Grancey Grand Cru 2006 - Guide Les 101 meilleurs vins de France 2010 (Editions Lafont) - 95/100
- Château Corton Grancey Grand Cru 2006 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2009 - 15.5/20
- Château Corton Grancey Grand cru 2006 - Guide Bettane & Desseauve 2009 - 16.5/20

