



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2011

- 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 quatre climats de Corton Grand Cru du Domaine Latour: Bressandes, Perrières, Grèves et Clos du Roi, 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 Le Château Corton Grancey Grand Cru 2011 se pare d'une robe rubis profonde. Un délicieux parfum de cannelle et de réglisse se dégage au nez. Vin rond et ample en bouche, aux arômes de fruits rouges et de réglisse, le tout enrobé dans des tanins soyeux.
- 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°

