



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2018

- 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 2018 se pare d'une robe rubis aux reflets grenat. le nez est complexe : les arômes de fruits frais tels que la fraise s'associent à merveille avec les notes de fleurs et de tabac. La bouche est ample et ronde avec des arômes de griotte et de réglisse. Un vin puissant, aux tanins souples, avec une superbe profondeur aromatique et une belle 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

Bourgogne aujourd'hui - Château Corton Grancey 2018 - 16/20

Château Corton Grancey Grand Cru 2018 - Le Nouveau Bettane + Desseuve 2021 - 17/20

