



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2019

- 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".

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Château Corton Grancey 2019 présente un nez complexe et vif aux arômes de framboise, de réglisse et une note légèrement muscadée. Il offre en bouche des tanins souples sur des notes de fruits rouges avec un joli boisé. D'une longueur remarquable en finale, c'est un vin puissant qui révèle toute sa profondeur et sa persistance aromatique.
- 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 2019 - Bettane + Desseauve - 95/100 pts
Château Corton Grancey Grand Cru 2019 - James Suckling - 95/100 pts

