Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Château Corton Grancey Grand Cru
2022

- **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, chauffe moyenne

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** D'une robe à la couleur rubis sombre, notre Château Corton Grancey 2022 dévoile un nez épicé aux notes de mûre, de poivre et de sous-bois. Sa bouche, ample et suave, met en avant des arômes de réglisse, café et cerise. Belle fraîcheur en finale et beaucoup de persistance.
- **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 2022 - RVF - 94/100

Château Corton Grancey Grand Cru 2022 - Bettane + Desseauve 2025 - 95/100