



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

1997

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Corton-Charlemagne Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Roche calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Après les ravages du Phylloxéra à la fin du XIXème siècle, la famille Louis Latour prit la décision d'arracher les ceps morts d'Aligoté et de Pinot Noir et de les remplacer par du Chardonnay. Aujourd'hui, avec 10.5 hectares, Louis Latour est le plus important propriétaire de ce Grand Cru. Notre vignoble de Corton-Charlemagne est situé dans la meilleure partie de la colline de Corton, là où l'exposition sud-est assure aux vignes un ensoleillement idéal et un parfait équilibre entre acidité et maturité des raisins.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Une robe citron avec des larmes. Le nez est puissant, aux notes de muffins toastés et un crémeux floral. Le palais évoque des arômes de fruits mielleux et une bonne minéralité. Il est très bien équilibré avec une fin de bouche soyeuse. Un vin qui aura besoin de temps pour s'étoffer et se développer. Le Corton Charlemagne 1997 sera merveilleux !
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Corton-Charlemagne Grand Cru 1997 - Revue du Vin de France - Juin 1998 - 4 étoiles
- Corton-Charlemagne Grand Cru 1997 - L'Art et le Vin - Janvier 2001 - 18/20
- Corton Charlemagne Grand Cru 1997 - Bourgogne aujourd'hui - Mai 2001 - "Texture riche, ample et onctueuse"
- Corton-Charlemagne Grand Cru 1997 - Wine Advocate - Juin 1999 - 91-93/100

