



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

1999

- 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 Ce vin somptueux possède une intense couleur dorée avec d'élégants reflets ambrés. Un vin multi-dimensionnel, caractérisé par son abondance de fruits tropicaux et exotiques. Le Corton Charlemagne 1999 est riche et sa complexité est valorisée par des notes de vanille et un toasté puissant. Son élégance est retenue pour l'instant, mais se développera avec les années.
- 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 1999 - Guide Parker des Vins de France - 91/100
Corton-Charlemagne Grand Cru 1999 - Guide Le Figaro - 16 Juin 2001 - "surprenant équilibre"
Corton-Charlemagne Grand Cru 1999 - Guide Gilbert & Gaillard 2004 - 93/100

