Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton-Charlemagne Grand Cru
2002

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-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, chauffe 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 rayonne par sa robe or jaune. Il dégage un nez complexe où se retrouvent des arômes d'épice douces, de vanille et de fumé. Equilibré et solide, ce Grand Cru dévoile en bouche des saveurs intenses de vanille et de chêne. Sa très longue persistance prouve son grand potentiel. Dégusté le 06.02.04
- **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 2002 - Guide Parker des Vins de France - 93/100

Corton-Charlemagne Grand Cru 2002 - Magazine L'Art de la Haute Gastronomie - Avril/Juin 2007 - 3 étoiles

Corton-Charlemagne Grand Cru 2002 - Vins & Vignobles - Novembre 2004 - "Grand vin"