



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2003

- 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, 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 Issu des côteaux célèbres de Corton, ce Grand Cru est un vin puissant qui brille par ses reflets couleur paille. Un vin très riche et opulent avec un bouquet sensuel dégageant des notes fumées, boisées et de vanille. Sa structure ronde et généreuse d'une nature onctueuse et capiteuse vous séduira. Un vin d'un très bel avenir à laisser vieillir.
- 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 2003 - Guide des Vins Gault&Millau 2009 - 19/20
Corton-Charlemagne Grand Cru 2003 - Guide Parker des Vins de France - "Excellente profondeur"
Corton-Charlemagne Grand Cru 2003 - Le Monde - 24 décembre 2004 - "Corton, le cru de Charlemagne"

