Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton-Charlemagne Grand Cru
2007

- **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** D'une jolie robe dorée, le Corton-Charlemagne 2007 présente de délicieux arômes d'amande fraîche accompagnés de notes grillées. Vin ample, très puissant et d'un très bon équilibre. Les notes grillées et d'amande se retrouvent en bouche. Très belle longueur pour ce vin exceptionnel. Dégusté le 10 juin 2009.
- **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 2007 - Bourgogne Aujourd'hui - Avril/mai 2010 - 15.5/20

Corton-Charlemagne Grand Cru 2007 - Les Echos Série Limitée Vin - Octobre 2009 - "Les Inoubliables"

Corton-Charlemagne Grand Cru 2007 - Guide Bettane et Desseauve 2010 - 17/20