



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017

- 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 Notre Corton-Charlemagne 2017 arbore une magnifique robe jaune pâle et dévoile un nez complexe composé d'amande fraîche, de noisette grillée et de notes fumées. La bouche est puissante avec des notes de fruits jaunes et de vanille. On note une belle persistance en bouche.
- 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 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseauve - 18/20
Corton-Charlemagne Grand Cru 2017 - Bourgogne Aujourd'hui - Janvier 2020 - 14.5/20
Corton-Charlemagne Grand Cru 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 18/20

