



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2018

- 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 Paré d'une robe brillante à reflets or pâle, notre Corton-Charlemagne 2018 est intense au nez avec des notes de fruits blancs à noyaux tels que la pêche blanche, de noisette fraîche, de vanille, de pâte d'amande et de torréfaction. D'une belle amplitude en bouche, la vanille s'accompagne d'arômes d'amande fraîche et de tilleul. Très bonne persistance aromatique en finale avec de subtiles notes salines.
- 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 2018 - Wine Spectator Top 6 2021 - 95/100

Le Figaro Vin - Corton Charlemagne 2018 "coup de cœur de l'année"

Corton-Charlemagne Grand Cru 2018 - Le Nouveau Bettane + Desseaveu 2021 - 18,5/20

