



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "BRESSANDES"

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une superbe robe rubis, le Corton Grand Cru « Bressandes » dévoile un nez puissant avec des arômes de cerise et de réglisse. En bouche, le vin est ample et structuré avec des tanins fondus.

