Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Clos du Roi"
2020

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-Corton
- **Appellation** Corton Grand Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marne et calcaire
- **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, 25% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Grand cru depuis 1937, le Corton était déjà célèbre au XVè siècle, époque où le roi de France faisait venir dans ses propres caves les vins de ce Corton. Appartenant aux Ducs de Bourgogne, à la mort de Charles le Téméraire, dernier Duc de Bourgogne, en 1477, cette parcelle passa dans le domaine royal et devint le Corton "Clos du Roi". Parfaitement exposées plein est sur la colline de Corton, les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis Latour. Une taille sévère permet des vendanges plus tardives et assure ainsi un bon niveau de maturité et de richesse des raisins. Ce vin possède une excellente capacité au vieillissement.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Corton Grand Cru "Clos du Roi" 2020 se pare d'une robe rubis intense. Il nous offre un nez complexe, présentant des arômes de cerise, de réglisse et de moka. En bouche, sa fraicheur, sa rondeur, ses tanins soyeux, son boisé discret et sa belle longueur sont la démonstration d'un parfait équilibre.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Lièvre rôti - perdreaux truffés - canard à l'orange - fromages affinés
- **Température de service** 16-17°