



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "PERRIÈRES"

2016

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Limon argilo-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, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé sur la colline de Corton Grand Cru à l'altitude de 273 mètres et ancienne carrière de pierres, le climat les "Perrières" est parfaitement exposé au sud-est. Notre Cuverie Corton Grancey est enchâssée dans ce terroir, dont les sols argileux bruns et rouges donnent des vins intenses et gourmands. Les vignes, plutôt âgées, sont cultivées traditionnellement par les vignerons du Domaine Louis Latour. Une taille sévère permet de récolter plus tard et assure un bon niveau de maturité et de richesse des raisins.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Corton Grand Cru « Perrières » 2016 arbore une robe couleur rubis à reflets grenat. Mariant à la fois des notes de prune sauvage et des touches de muscade et de poivre, le nez dévoile une belle complexité. La bouche, ample et ronde, offre de subtils arômes de cerise et de réglisse. On note une finale très fraîche notamment marquée par des notes de chlorophylle.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - civet de sanglier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

Revue de Presse

Corton Grand Cru "Perrières" 2016 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 94/100

