



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON GRAND CRU "PERRIÈRES" 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Corton Grand Cru
- 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 D'une robe rouge profond, notre Corton « Perrières » offre un nez intense de notes fruitées qui se mêlent à d'autres notes plus animales. Les tanins sont fondus et la longueur en bouche est impressionnante.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - civet de sanglier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

