Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Perrières"
2018

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Aloxe-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, chauffe 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 » 2018 arbore une robe rubis et sombre aux reflets grenat. Le nez est intense avec des arômes de cassis, de sous-bois et de moka. Ample et rond en bouche, des notes de réglisse et de poivre se dégagent. Vin frais aux tanins suaves. Très belle persistance.
- **Potentiel de garde** 15-20 ans
- **Accord Mets/Vins** Boeuf bourguignon - civet de sanglier - fromages affinés
- **Température de service** 16-17°