Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton Grand Cru "Perrières"
2022

- **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" 2022 dévoile une robe à la couleur rubis profonde. Son nez intense offre des notes de muscade et de cerise. Sa bouche est ample, séveuse, ses tanins sont soyeux. On y retrouve des arômes de noisette grillée, de réglisse et, à nouveau, de cerise. Sa finale est très persistante, presque saline.
- **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 » 2022 - RVF - 94-95/100

Corton Grand Cru « Perrières » 2022 * - Guide Hachette 2025 - 1 étoile