



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARC DE CORTON GRANCEY

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Marc de Bourgogne

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation des peaux de raisins en cuve fermée à l'abri de l'air, pendant 3 mois. Distillation durant l'hiver.
- ELEVAGE Plusieurs années en fûts de chêne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'élevage en fût de chêne donne au Marc de Corton Grancey sa couleur ambrée naturelle. Alcool très aromatique et distingué, tout en velours, rond et moelleux en bouche. Très fin, ce délicieux digestif termine merveilleusement un repas gastronomique.
- ACCORD METS/VINS Digestif
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-18°

