



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2005

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxe-Corton
- APPELLATION Corton-Charlemagne Grand Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Roche calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Après les ravages du Phylloxéra à la fin du XIXème siècle, la famille Louis Latour prit la décision d'arracher les ceps morts d'Aligoté et de Pinot Noir et de les remplacer par du Chardonnay. Aujourd'hui, avec 10.5 hectares, Louis Latour est le plus important propriétaire de ce Grand Cru. Notre vignoble de Corton-Charlemagne est situé dans la meilleure partie de la colline de Corton, là où l'exposition sud-est assure aux vignes un ensoleillement idéal et un parfait équilibre entre acidité et maturité des raisins.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin puissant et d'une grande complexité, le Corton Charlemagne 2005 vous séduira par ses notes d'amandes grillées. L'équilibre entre l'acidité et le fruit est parfait. Les arômes beurrés et vanillés sont renforcés par ceux de fruits jaunes telle que la mangue. Un vin en pleine évolution qui se dégustera à merveille pendant de nombreuses années. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 15-20 ans
- ACCORD METS/VINS Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Corton-Charlemagne Grand Cru 2005 - Magazine l'Epicurien - Janvier 2011 - COUP DE COEUR - 19.5/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2005 - Meilleur Sommelier de France 2008 - 4 étoiles
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2005 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2008 - 17/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2005 - Guide Hachette des vins 2008 - "D'un ordre impeccable"

