



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2002

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Aloxé-Corton
- APPELLATION Corton Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Marne et 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

"Grancey" fût le nom des derniers propriétaires du Château situé sur la route des Cortons, avant que la famille Latour ne le rachète en 1891. Ce vin est une exclusivité de la Maison Louis Latour. C'est un assemblage de quatre climats de Corton Grand Cru du Domaine Latour: Bressandes, Perrières, Grèves et Clos du Roi, dont les proportions peuvent varier selon le millésime. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Après un élevage séparé, seuls les meilleurs fûts sont assemblés pour la création du "Château Corton Grancey" qui n'est produit que dans les meilleures années.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe couleur rouge profond, le Château Corton Grancey a un nez délicat aux arômes fruités et épicés. En bouche, la teneur en tannins est équilibrée pour ce vin suave et rond. De délicieuses saveurs de cerises, de fruits confits et de vanille se dégagent sur fond toastés et cuivrés. Ce très grand vin a du corps et de la puissance et sera parfait après quelques années. Dégusté le 28 mai 2004.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Marcassin aux cerises noires - canard à l'orange - cailles rôties - côte de boeuf grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

### *Revue de Presse*

Château Corton Grancey Grand Cru 2002 - Bettane & Desseauve - 29 Janvier 2007 - 14/20

