



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2015

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- 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 Le Château Corton Grancey 2015 offre une belle robe profonde à reflets grenats. Il exhale des arômes de cassis et de réglisse. La bouche est ample et complexe avec ses parfums de fruits noirs, de réglisse, de chlorophylle et aux notes boisées. Très longue finale avec de la fraîcheur, presque un coté salin.
- 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 2015 - Guide RVF 2018 - 17.5/20
- Château Corton Grancey Grand Cru 2015 - Guide Bettane & Desseauve 2018 - 17/20
- Château Corton Grancey Grand Cru 2015 - Le Figaro Supplément - 17/18 juin 2017 - 18.5/20

