



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU 2017

- 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 D'une robe rubis intense, notre Château Corton Grancey 2017 offre un nez puissant aux arômes de cassis, de mûre, de réglisse et de clou de girofle. La bouche est généreuse, fraîche avec des tanins élégants et un boisé discret. Très bel équilibre.
- 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 2017 - Bourgogne Aujourd'hui - Janvier 2020 - 16.5/20
- Château Corton Grancey Grand Cru 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 18.5/20
- Château Corton Grancey 2017 - Le Journal du Dimanche - Décembre 2019 -

