



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

2004

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Corton-Charlemagne Grand Cru
- VILLAGE Aloxe-Corton
- 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 Sa teinte ambrée et ses reflets or paille sont caractéristiques de ce Grand Cru. Son bouquet est évocateur d'amandes vertes, ainsi que des notes plus complexes; de réglisse et d'anise. Sa longueur en bouche et son parfait équilibre sont accompagnés de fins renvois d'amande et de notes fumées. D'une longueur et d'un équilibre sans égal; décidément un Grand Cru de garde !
- 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 2004 - Guide Grands Amateurs de Vin 2011 - 17/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2004 - Guide Gault&Millau 2008 19.5/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2004 - Guide Bettane & Desseauve - Edition 2008 - 18/20
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2004 - Guide des Vins de Bourgogne 2008-2009 - 2 grappes

