Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Corton-Charlemagne Grand Cru
2022

- **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, chauffe 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** D'une robe à la couleur jaune pâle et brillante, notre Corton-Charlemagne Grand Cru 2022 offre un nez intense aux parfums grillés, floraux, et notamment de chèvrefeuille. Sa bouche, ample et ronde, dévoile des arômes briochés et de vanille. Sa finale est persistante sur des notes de miel d'acacia.
- **Potentiel de garde** 10-15 ans
- **Accord Mets/Vins** Grands crustacés - homard - foie gras - poisson - fromages affinés
- **Température de service** 12-14°