Corton-Charlemagne Grand Cru 2018

In der Nase duftet es nach weissen Blüten und etwas Harz, unterlegt von weissen Pfirsichen. Im Gaumen frisch, mineralisch und mit feingliedriger Säure und mittlerem Körper. Diesen Weisswein sollte man unbedingt belüften und die Karaffe 1-2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	351068
Passt zu	Krustentieren, Wild, Fisch
Bewertungen	Wine Spectator 95/100



Vinifikation

Handernte. Der Wein reift während 8 bis 10 Monaten in eigens von der Küferie Louis Latour gefertigten zu 100% neuen Eichenfässern mit kompletter malolaktischer Gärung.

Terroir

Steiniger Kalk.

Geschichte

Kleiner Ertrag, grosse und konstante Qualität. Einer der ganz seltenen Grand-Cru-Weine aus der Côte de Beaune. Die Trauben stammen aus den besten Lagen, der Ertrag wird streng begrenzt, die Selektion der Trauben ist unerbittlich.