



Château Corton-Grancey Grand Cru 2022

Der Château Corton Grancey Grand Cru zeigt sich im Glas in intensiv rubinroter Farbe mit Granatreflexen. Die Nase ist komplex mit Aromen von Schwarzkirsche, Heidelbeere und Mokka. Am Gaumen leicht pfeffrig. Der Abgang ist kraftvoll mit wunderbar seidigen Tanninen. Ein Genuss!

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Beaune |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 17° |
| Lagerfähigkeit | bis 2034 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 335462 |
| Passt zu | Käse, Rind, Grilladen, Ente |
| Bewertungen | Burghound.com 92/100 James Suckling 98/100 Wine Spectator 97/100 |



Vinifikation

Handernte. Fermentation traditionell in grossen, offenen Holzfässern. Danach reift der Wein während zehn bis zwölf Monaten in eigens von der Küferei Louis Latour gefertigten Eichenfässern.

Terroir

Mergel und Kalkstein. Dieses Terroir ermöglicht es, dank gutem Untergrund und guter Entwässerung Weine mit hoher Komplexität zu kultivieren.

Geschichte

Die Trauben für den Corton-Grancey stammen von einer der zwei Grand-Cru-Lagen am Corton-Berg von durchschnittlich 40-jährigen Reben.

