



Corton-Charlemagne Grand Cru 2024

Ein grosser Burgunder, der sich in hellem Strohgelb präsentiert. In der Nase entfaltet er ein feines Bouquet mit Noten von Vanille, frischer Haselnuss und weissem Pfirsich. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und harmonisch, geprägt von Aromen von Lindenblüten und Akazienhonig. Eine anhaltende mineralische Frische verleiht dem Wein ein langes, elegantes Finale.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320314
Passt zu	Foie Gras, gereiftem Käse, Fisch, Wild, Krustentieren
Bewertungen	Decanter 93/100



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.

