Château Corton-Grancey Grand Cru 2020

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Le Château Corton Grancey Grand Cru affiche une robe grenat. Son nez complexe présente un bouquet marqué par les notes de tabac et de fraise et les nuances florales. Le palais est riche et dense avec des arômes subtils de griotte et de réglisse. Longueur magistrale.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	334460
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf, Grillades, Canard
Avis	Wine Advocate 92/100 James Suckling 98/100 Wine Enthusiast 93/100

Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Marne et calcaire. Ce terroir, qui bénéficie d'un sous-sol de qualité et d'un bon drainage, permet de vinifier des vins d'une grande complexité.

Histoire

Les raisins utilisés pour le Corton-Grancey viennent de l'une des deux parcelles de grand cru de la colline de Coron, couverte de vignes âgées de 40 ans en moyenne.