



Corton Grand Cru Domaine Latour 2017

Le Corton Grand Cru arbore une merveilleuse robe rubis et présente au nez des arômes de cerise noire et de réglisse. Le palais présente une harmonie épicee et de l'ampleur, avec des tannins souples et une longueur impressionnante.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2017
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	333467
Accord mets et vins	Bœuf, Plats mijotés, Gibier
Avis	Wine Spectator 94/100



Vinification

La vinification traditionnelle est réalisée en grandes cuves ouvertes. Fermentation malolactique. Le Corton Grand Cru est ensuite élevé dans des fûts de chêne (neufs à 15%) pendant 10 à 12 mois, directement au domaine du Château Corton-Grancey.

Terroir

Marne et calcaire.

Histoire

Les raisins de cette cuvée poussent sur les collines de Corton, dans des vignobles orientés au sud-est. Ils sont entretenus dans le respect de la tradition par les viticulteurs du Domaine Louis Latour. La taille stricte des ceps permet d'obtenir une maturité optimale des raisins. La cuvée est un assemblage de plusieurs terroirs. Elle est une garantie de constance et de qualité irréprochable. Ce vin promet un excellent potentiel de garde.

