Corton-Charlemagne Grand Cru 2018

Au nez, on décèle des fleurs blanches et une pointe de résine, ainsi que des pêches blanches sous-jacentes. Frais et minéral en bouche, le vin présente une acidité fine et un corps moyen. Il est impératif d'aérer ce vin blanc et de le conserver 1 à 2 heures en carafe au réfrigérateur avant de le servir.



Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	351068
Accord mets et vins	Crustacés, Gibier, Poisson
Avis	Wine Spectator 95/100

Vinification

Vendanges à la main. Le vin mûrit pendant 8 à 10 mois, avec fermentation malolactique complète, dans des fûts de chêne neufs à 100% fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Calcaire caillouteux.

Histoire

Un petit rendement pour une grande qualité constante. L'un des très rares vins grands crus de la côte de Beaune. Les raisins sont issus des meilleurs crus, le rendement est strictement limité et la sélection des grains est impitoyable.