



Château Corton-Grancey Grand Cru 2022

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	2022
Format	38 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321728
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf, Grillades, Canard
Avis	Burghound.com 92/100 James Suckling 98/100 Wine Spectator 97/100 Wine Enthusiast 94/100



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.

