



Corton Grand Cru Domaine Latour 2021

Le Corton Grand Cru se présente avec une magnifique robe rouge rubis et révèle au nez des notes de framboise et de sous-bois. En bouche, il est harmonieusement épicé et ample, avec des arômes de cerise et de réglisse. Des tanins soyeux lui confèrent une élégance délicate.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	333461
Accord mets et vins	Bœuf, Plats mijotés, Gibier
Avis	Tim Atkin MW 95/100 James Suckling 94/100 Wine Spectator 93/100 Wine Advocate 93/100



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.

