



Corton-Charlemagne Grand Cru 2023

Un grand Bourgogne qui se présente dans une robe jaune pâle éclatante. Le nez révèle un bouquet intense et complexe aux notes d'amandes grillées et de vanille délicate. En bouche, il est ample et généreux, avec des nuances d'amandes et une touche de café torréfié. La finale est longue et élégante - un vin d'une profondeur et d'une expressivité remarquables.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320313
Accord mets et vins	Fromage, Poisson, Gibier, Crustacés
Avis	James Suckling 98/100 Burghound.com 93/100 Wine Spectator 93/100



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.

