



Château Corton-Grancey Grand Cru 2023

Le Château Corton Grancey Grand Cru se présente dans le verre avec une robe rubis foncé. Le nez révèle des notes de cassis et de mûre. En bouche, il est ample et généreux, avec des arômes de cerise noire, de réglisse et de muscade, le tout souligné par une pointe de poivre. La finale est puissante et savoureuse, avec une belle persistance. Un vrai régal !

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	335463
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf, Grillades, Canard
Avis	James Suckling 97/100 Burghound.com 92/100 Wine Spectator 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





Grancey était le nom des derniers propriétaires du Château situé sur la Route des Corton, avant son acquisition par la famille Latour en 1891. Ce vin est une exclusivité de la Maison Louis Latour. Il s'agit d'un assemblage de cinq climats : Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi et Chaumes - dont les proportions peuvent varier selon le millésime. L'âge moyen des vignes dépasse 40 ans. Après un élevage séparé, seuls les meilleurs fûts sont assemblés pour l'élaboration du Château Corton-Grancey.

