



Château Corton-Grancey Grand Cru 2020

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Lo Château Corton Grancey Grand Cru sfoggia nel calice un colore rosso granato. Al naso è complesso con un bouquet che combina note di tabacco, fragola e sfumature floreali. Al palato è ricco e denso con sottili aromi di visciola e liquirizia. Buona lunghezza.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Louis Latour |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Borgogna |
| Sottoregione | Côte de Beaune |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 17° |
| Invecchiamento | fino a 2032 |
| Vitigni | Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 334460 |
| Adatto a | Formaggi, Manzo, Carne alla griglia, Anatra |
| Valutazioni | Wine Advocate 92/100 James Suckling 98/100 Wine Enthusiast 93/100 |



Vinificazione

Raccolta manuale. Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall'officina Louis Latour.

Terroir

Marna e calcare. Questo terroir permette di vinificare vini di grande complessità grazie all'ottimo sottosuolo e al buon drenaggio.





Storia

Le uve del Corton-Grancey provengono da uno dei due lotti Grand Cru sulla collina di Corton, da viti che hanno in media 40 anni.

