Château Corton-Grancey Grand Cru 2023

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Il Château Corton Grancey Grand Cru si presenta nel calice con un intenso rosso rubino scuro. Al naso emergono note di ribes nero e mora. Al palato è pieno e generoso, con aromi di ciliegia nera, liquirizia e noce moscata, il tutto arricchito da un tocco di pepe. Il finale è potente e succoso, con una persistenza ricca e duratura. Un vero piacere!

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	335463
Adatto a	Anatra, Carne alla griglia, Manzo, Formaggi
Valutazioni	James Suckling 97/100 Burghound.com 92/100 Wine Spectator 94/100

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

Grancey era il nome degli ultimi proprietari dello Château situato sulla Route des Corton, prima che fosse acquisito dalla famiglia Latour nel 1891. Questo vino è un'esclusiva della Maison Louis Latour. È una cuvée composta da cinque climat: Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi e Chaumes – le cui proporzioni possono variare a seconda dell'annata. L'età media delle vigne supera i 40 anni. Dopo una vinificazione separata, solo le migliori botti vengono assemblate per la produzione dello Château Corton-Grancey.