



Corton Grand Cru Domaine Latour 2017

Il Corton Grand Cru si presenta in un bel rosso rubino e sfoggia al naso aromi di ciliegie nere e liquirizia. Al palato è armonioso e speziato, corposo, dai tannini morbidi e dall'impressionante lunghezza.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2017
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	333467
Adatto a	Manzo, Brasati, Selvaggina
Valutazioni	Wine Spectator 94/100



Vinificazione

La vinificazione avviene in modo tradizionale in grandi botti aperte. Fermentazione malolattica. Il Corton Grand Cru matura poi in botti di rovere (15% nuove) per 10-12 mesi direttamente nella tenuta di Château Corton-Grancey.

Terroir

Marna e calcare

Storia

Le uve per questa cuvée crescono nei vigneti esposti a sud-est distribuiti sulle colline di Corton. Le vigne sono coltivate in modo tradizionale dai viticoltori del Domaine Louis Latour. Una potatura rigorosa assicura che le uve raggiungano un livello di maturazione ottimale. La cuvée è una miscela di diversi terroir e garantisce una coerenza e una qualità impeccabili. Questo vino ha un eccellente potenziale di invecchiamento.

