Corton-Charlemagne Grand Cru 2018

Al naso sprigiona fiori bianchi con un tocco di resina, su un sottofondo di pesche bianche. Al palato è fresco, minerale e dall'ottima acidità con un corpo medio. Questo vino bianco necessita assolutamente di aerazione e la caraffa deve essere conservata in frigorifero per 1-2 ore.



Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	351068
Adatto a	Crostacei, Selvaggina, Pesce
Valutazioni	Wine Spectator 95/100

Vinificazione

Raccolta manuale. Il vino viene affinato da 8 a 10 mesi in botti di rovere nuovissime appositamente realizzate dall'officina Louis Latour con fermentazione malolattica al cento percento.

Terroir

Calcare roccioso.

Storia

Resa ridotta, con costante alta qualità. Uno dei rarissimi Grand Cru della Côte de Beaune. Le uve provengono dai migliori lotti, la resa è strettamente limitata, la selezione delle uve è estremamente rigorosa.