



## Corton-Charlemagne Grand Cru 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320312
Adatto a	Formaggi, Pesce, Selvaggina, Crostacei
Valutazioni	James Suckling 99/100



### 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 per cento.

### 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.

