



Corton-Charlemagne Grand Cru 2023

Un grande Borgogna che si presenta con un brillante colore giallo pallido. Al naso sprigiona un bouquet intenso e complesso, con note di mandorle tostate e delicata vaniglia. Al palato è pieno e generoso, con sfumature di mandorla e un tocco di caffè tostato. Il finale è lungo ed elegante - un vino di notevole profondità ed espressività.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320313
Adatto a	Formaggi, Pesce, Selvaggina, Crostacei
Valutazioni	James Suckling 98/100 Burghound.com 93/100 Wine Spectator 93/100



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

Calcere 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.

