



Corton-Charlemagne Grand Cru 2024

Un grande vino di Borgogna dal luminoso colore giallo paglierino. Al naso sprigiona un bouquet raffinato con note di vaniglia, nocciola fresca e pesca bianca. Al palato è pieno e armonioso, caratterizzato da aromi di fiori di tiglio e miele d'acacia. Una persistente freschezza minerale accompagna un finale lungo ed elegante.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320314
Adatto a	Foie Gras, Formaggi stagionati, Pesce, Selvaggina, Crostacei
Valutazioni	Decanter 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.

