



Latour - Corton-Charlemagne Grand Cru

2019

● Bourgogne

Corton-Charlemagne AOP

- **Format** : 75cl - caisse bois de 6
- **Taux d'alcool** :14°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Chardonnay

Ample et puissant



Domaine

Situé entre 280 et 330 mètres d'altitude, le vignoble de Corton-Charlemagne s'étend sur des pentes raides sur la partie la plus élevée de la Montagne de Corton. Les vignes de la Maison Latour sont situées dans la meilleure partie de la colline de Corton, là où l'exposition sud-est assure aux vignes un ensoleillement idéal.



Vinification

Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%. Elevage 8 à 10 mois en fûts de chêne neufs, de chauffe moyenne, issus de la tonnellerie Louis Latour.



Dégustation

Concentré et puissant, au nez de pâte d'amande, d'acacia avec une note légèrement grillée. Ample et plein en bouche, avec des notes d'agrumes, de pomme verte et d'amande sur un léger boisé. Très belle longueur sur la minéralité. James Suckling - 98/100



Conseil de service

Servir vers 12°, avec un homard, une langouste, des volailles crémees aux morilles ou du veau en sauce blanche. Mais aussi, le foie gras d'oie ou les fromages bleus.