Corton Grand Cru, Domaine Latour



Exceptionnel! Le vin de Corton, fief historique de la famille Latour, est si prestigieux qu'en 1862 par décret de Napoléon III, Aloxe fut rebaptisé en Aloxe-Corton. La maison Latour y possède la plus grande part de Corton Grand Cru le seul grand cru rouge de la côte de Beaune. Ils maîtrisent ce terroir durablement et manière et à la perfection. Cependant ce Cru est répartie en divers parcelles ici rassemble sous le nom Corton du Domaine.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 40 ans s'épanouissent sur des sols de marnes et de calcaires situés sur la colline de Corton. L'exposition sud-est favorise une maturation optimale du Pinot Noir tout en préservant fraîcheur et équilibre. La cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs terroirs du Grand Cru, garantissant complexité et constance de style. Contrairement à de nombreux Grands Crus issus d'un seul climat, cette cuvée assemble plusieurs parcelles de la colline de Corton afin d'obtenir l'expression la plus complète du Grand Cru et de maintenir une qualité constante d'un millésime à l'autre.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés selon la méthode traditionnelle en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. Les vignerons pratiquent une taille sévère afin de limiter les rendements et d'obtenir une maturité optimale. L'élevage se poursuit durant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 15 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour.

Dégustation: Sa robe rubis brillante annonce un Pinot Noir de grande noblesse. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs et de cerise mûre, tandis que la bouche séduit par son harmonie, son ampleur et sa texture souple. La finale est longue, persistante et parfaitement équilibrée.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Magnifique avec un bœuf bourguignon, un civet de sanglier ou une côte de bœuf maturée. Sa profondeur aromatique accompagne également parfaitement un Soumaintrain affiné, un Époisses ou un vieux Comté.