Château Corton Grancey Grand Cru, Louis Latour



Achter de naam Grancey gaat het historische kasteel schuil dat in 1891 door de familie Latour werd aangekocht, aan de voet van de heuvel van Corton. Deze exclusieve wijn, een waar visitekaartje van het huis, is het resultaat van een assemblage van de mooiste percelen van de Corton Grand Cru van het domein. De cuvée wordt samengesteld uit de beste vaten van elk oogstjaar en zo belichaamt Château Corton Grancey de volle rijkdom, diepte en complexiteit van de Grands Crus van Corton.

Oorsprong: De meer dan 40 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en mergelbodems in het hart van de Corton-heuvel. De wijn is samengesteld uit vijf Grand Cru-climats: Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi en Chaumes, die samen zorgen voor uitzonderlijke complexiteit. De verhouding van de verschillende climats varieert per oogstjaar, waardoor Louis Latour telkens het optimale evenwicht kan bereiken zonder het typische karakter van Corton Grancey te verliezen.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en afzonderlijk gevinifieerd in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Na 10 à 12 maanden rijping op Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuw hout uit de eigen kuiperij van Louis Latour, worden alleen de beste vaten geselecteerd voor de uiteindelijke assemblage.

Degustatie: De diepe kleur verraadt een Pinot Noir van uitzonderlijk niveau. In de neus ontwikkelt zich een grote aromatische complexiteit, terwijl de smaak indruk maakt door zijdezachte tannines, verfijning en een uitzonderlijk lange afdronk. Een Grand Cru waarin kracht en elegantie perfect samengaan.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij everzwijn met zwarte kersen, eend met sinaasappel of geroosterde kwartel. Dankzij zijn verfijnde structuur combineert hij ook uitstekend met gegrilde côte à l'os of karaktervolle gerijpte kazen.