Château Corton Grancey Grand Cru, Louis Latour



Derrière le nom Grancey se cache le château historique acquis par la famille Latour en 1891, au pied de la colline de Corton. Véritable signature de la Maison, ce vin exclusif naît de l'assemblage des plus belles parcelles de Corton Grand Cru du domaine. La cuvée est assemblée à partir des meilleurs fûts de chaque millésime et c'est ainsi que le Château Corton Grancey incarne toute la richesse, la profondeur et la complexité des Grands Crus de Corton.

Origine: Les vignes âgées de plus de 40 ans reposent sur des sols de marnes et de calcaires au cœur de la colline de Corton. Cette cuvée est issue d'un assemblage unique de cinq climats Grand Cru : Bressandes, Perrières, Grèves, Clos du Roi et Chaumes, chacun apportant sa propre nuance à l'équilibre final du vin. Les proportions de chaque climat évoluent selon le millésime, permettant à Louis Latour d'adapter l'assemblage tout en conservant le style historique et l'identité du Château Corton Grancey.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement puis vinifiés séparément selon la tradition bourguignonne en cuves ouvertes avec fermentation malolactique complète. Après un élevage individuel de 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 35 % de bois neuf issus de la tonnellerie Louis Latour, seuls les meilleurs fûts sont retenus pour composer l'assemblage final.

Dégustation: La robe profonde annonce un Pinot Noir de grande race. Le nez séduit par sa profondeur aromatique et sa complexité, tandis que la bouche se distingue par des tanins soyeux, une remarquable finesse et une longueur quasiment infinie. Un Grand Cru où puissance et élégance coexistent harmonieusement.

Potentiel de garde: 10 - 15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Exceptionnel avec un marcassin aux cerises noires, un canard à l'orange ou des cailles rôties. Sa structure raffinée accompagne également magnifiquement une côte de bœuf grillée ou des fromages affinés à caractère affirmé.