CORTON CHARLEMAGNE GRAN CRU 2010

El Corton Charlemagne, es uno de los vinos blancos más celebres del mundo, con un nivel equiparable al de un vino de Montrachet.

Después de los estragos de la epidemia de filoxera a finales del siglo XIX, la familia Latour tomó la inusual decisión de arrancar las vides muertas de Aligoté y Pinot Noir y reemplazarlas por Chardonnay. Esta decisión los lleva a crear uno de los blancos blancos más famosos de Borgoña.

Hoy la familia Latour posee 11 hectáreas, lo que los convierte en el mayor propietario de la denominación. Los viñedos Corton-Charlemagne de Latour se encuentran en una sección principal de la ladera de Corton, donde el emplazamiento sureste garantiza la máxima exposición al sol.

Las uvas se cosechan lo más tarde posible para garantizar la madurez máxima.

Añada:	2010
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Corton-Charlemagne
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	14 º
Presentación:	75cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	Piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	40 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en barricas de roble con fermentación maloláctica completa
Crianza:	8-10 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 100% nuevas
Temperatura de servicio:	12-14°C
Potencial de guarda:	10-15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Wine Spectator Online: 92/100 (Febreo 2013)
Wine Enthusiast: 94/100 (Noviembre 2012)
Burghound.com: 91-94/100 (Junio 2012)

CORTON CHARLEMAGNE GRAN CRU 2010

MARIDAJE

Marisco, langosta, foie gras, pescado, quesos curados

NOTAS DE CATA

Una compleja obra maestra llena de potencia. Notas de almendras tostadas con matices ahumados. Encontramos también sutiles recuerdos a pólvora y un cierto amargor, prueba del excelente equilibrio entre acidez y frutosidad. Unos aromas de mantequilla avainillados son potenciados por los de fruta amarilla madura; mango. Un vino en plena evolución, para ser disfrutado durante muchos años.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es