CHÂTEAU CORTON GRANCEY GRAND CRU

El Château Corton Grancey Grand Cru constituye el corazón de las propiedades de Louis Latour. La uva procedente de los viñedos de Corton y de Aloxe-Corton que lo rodean e incluso de las parcelas más alejadas, Chevalier-Montrachet o el Chambertin por ejemplo, se llevan hacia el Château y se someten a la vinificación tradicional, concebida y puesta a punto por Louis Latour a finales del siglo XIX.

La Maison Louis Latour solamente comercializa el Gran Vino del Château Corton Grancey en los años que la cepa Pinot Noir, única cepa con la que se elabora, ha conseguido una maduración perfecta, lo que significa una vendimia forzosamente tardía.

La fermentación se efectúa en grandes tinas de roble abiertas y la capa de hollejos que se forma en la superficie es removida todos los días por tres personas, facilitando de esta manera la extracción de la materia colorante y el tanino.
Al cabo de unos seis días, el vino se extrae y se trasvasa a barricas de roble durante un período de envejecimiento relativamente corto, con el fin de conservar la fruta y la finura del vino.

Más adelante, los vinos procedentes de distintos viñedos en el mejor sector de la denominación Corton serán degustados y se determinarán las remesas mejor constituidas, dignas de ser embotelladas bajo la etiqueta de Château Corton Grancey Grand Cru.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Corton
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Beaune
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	14 º
Presentación:	75cl.
Variedades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	40 años
Suelo:	Marga y piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	35 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas abiertas
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 35% nuevas
Temperatura de servicio:	16-17°C
Potencial de guarda:	10-15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PRIMERAS MARCAS
SELECCIÓN EXPERTA DE VINOS Y ESPIRITUOSOS
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

PUNTUACIONES

Wine Spectator Insider - Agosto 2017 - 94/100
Wine Enthusiast - Noviembre 2017 - 95/100 Cellar Selection
Burghound.com - Abril 2017 - 93/100
Jancis Robinson - Enero 2017 - 17+/20
Tim Atkin - Enero 2017 - 93/100
Burgundy Report - Diciembre 2016 - “Great”

MARIDAJE

Jabalí, rosbif, faisán al horno, pato a la naranja, quesos curados

NOTAS DE CATA

El Château Corton Grancey tiene un profundo color rojo rubí. Tiene un complejo bouquet de grosella negra y regaliz. En boca es redondo y amplio con notas de frutas negras, regaliz y clorofila con notas de roble. Hermosa final fresco, casi salino.

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