

Corton Charlemagne



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Burgundia
APELACJA	Corton AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	JS 98 pkt, WE 94 pkt, WS 92 pkt.

Aromat:

Kolor jasnożółty. Dość intensywny aromat prażonych migdałów i wanilii.

Smak:

W ustach przyjemne, pełne i bogate z nutami dębu. Mineralny długi finisz.

Potrawy:

Sery miękkie, dorada w soli, homar

Więcej informacji:

Wiek winorośli: 30 lat. Fermentacja tradycyjna w dębowych beczkach.

Maison Louis Latour



Winnica **Louis Latour** powstała w 1797r. ale jej historia zaczyna się w 1731r. gdy dziadek założyciela Denis Latour nabył działki uprawne pod winorośle w burgundzkim podregionie Côte de Beaune. Od jedenastu pokoleń winnica jest w rękach rodziny, a jej trwałość gwarantuje dziedziczenie z ojca na syna i co charakterystyczne, najczęściej noszącego imię Louis. Od 1985 r. winnica nosi nazwę Domaine Louis Latour.

Dziś obejmuje 48

hektarów winnic, w tym 27 ha Grand Cru, a to największy holding grand cru winnic w Burgundii. Uprawiane szczepy to Chardonnay i Pinot Noir.

Produkowane tu wina są unikalne i w pełni oddają charakter terroir każdej z działek.