

## Corton Charlemagne



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Corton AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>NAGRODY</b>	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.