



DOMAINE  
VINCENT LATOUR

*FICHE TECHNIQUE*

## **CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU**

**CEPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argilo-calcaire

**VENDANGES MANUELLES**

**Vin issu d'achat de raisins**

### **Mode de vinification et d'élevage**

Pressurage en vendange légèrement foulée  
Fermentation en fûts de chênes de 1 vin  
Elevage sur lies fines pendant 12 mois puis 4 à 6 mois en cuve  
Pas de batonnage

### **Dégustation**

Robe : Dorée, brillante et claire

Nez : Riche, arôme de citron et des notes de fruits tropicaux

Bouche : Puissant, emplit la bouche de multiples arômes, importante persistance aromatique. Vin d'exception minéral et profond.

Accord met et vin : homard grillé, foie gras truffé.