

LOUIS LATOUR DOMAINE LATOUR GRAND CRU 2017 CORTON AC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Louis Latour

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Selon la méthode traditionnelle, les raisins (issus de vignes d'un âge moyen de 40 ans) sont fermentés en cuves ouvertes. Pendant au moins 10 mois, ils sont élevés en fûts de chêne français fabriqués dans la tonnellerie de la maison. 15 % des fûts sont en bois neuf.

Température de dégustation

18 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2035

Prix

Robert Parker , 93 Points

Jancis Robinson , 16.5 Points

Wine Spectator , 94 Points

HIT 98.00

(y compris la TVA)