



Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru 2009

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do **Domaine Louis Latour** são vinificadas na histórica *cuverie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

Após os danos provocados pela *phylloxera* no final do século XIX, foi a família Latour que tomou a decisão, hoje celebrada, de erradicar as videiras mortas de Aligoté e Pinot Noir e replantar sua parcela (hoje soma 11ha.) do vinhedo de Corton-Charlemagne com Chardonnay. O vinhedo está situado na melhor área da colina de Corton, onde sua posição sul-sudeste garante máxima exposição aos raios de sol. Um dos melhores brancos do mundo!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

Vinificação: em barricas de carvalho francês; maloláctica total.

Amadurecimento: 10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas carvalho francês (100% novas; tosta média).

Gradação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo dourado brilhante.

Aroma: límpido, intenso e elegante, lembrando amêndoas, nuances tostadas, fruta cítrica madura, torta de maçã, fruta amarela, damasco seco, manteiga dourada, toques de especiarias e minerais.

Sabor: é encorpado, denso e untuoso, mas com uma deliciosa acidez para equilibrar o conjunto. Nuances cítricas, minerais e de amêndoas se sucedem. Persistência de minutos, terminando fresco e límpido. Potência, densidade e complexidade de um grande Corton-Charlemagne!

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Versátil, acompanha bem saladas, peixes com molhos saborosos, frutos do mar grelhados ou cozidos e com molhos ricos e queijos de massa mole.

Servir a 10-12°C.

PREMIAÇÕES:

- 2010: WS92 / WE94 / AM94 /
- 2009: WS93 / WE94 / AM93 / TA96 / The World of Fine Wine 18/20
- 2008: WS92 / WE95 / AM94

