



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "GRÈVES" BLANC 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé dans les vignobles au nord de Beaune, ce site exceptionnel domine la ville médiévale fortifiée qui reste à ce jour, la capitale du vin de Bourgogne. Les Grèves, dans le vignoble bourguignon, désignent en général des terrains formés de roches friables, d'éboulis fins, de sable et de graviers particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les sols argileux et caillouteux de ce vignoble conviennent particulièrement bien à la nature du Chardonnay. Notre Beaune « Grèves » constitue le plus riche et le plus concentré de nos vins de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de notre Beaune 1er Cru 'Grèves' 2022 est jaune pâle et brillante. Son nez est floral développant des parfums de chèvrefeuille, de vanille et boisés. Sa bouche ample dévoile des notes de noisette grillée et une finale saline. Beaucoup de persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson- crustacés - plats sucrés/salés - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

