



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Ce climat, d'1,32 hectare, est situé sur le nord de l'appellation Beaune et est exposé à l'est d'anciens fronts de taille de carrières de calcaires variés et fins. Les sols argilo-calcaires peu épais et très pauvres des Perrières, associés à une forte pente, produisent un vin rouge puissant, structuré avec un bon potentiel de vieillissement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur intense, le Beaune 1er Cru « Perrières » 2010 dévoile un nez complexe et élégant : cassis, réglisse et légèrement boisé. Vin rond, avec des tanins fins et beaucoup de fraîcheur en finale. L'exemple même d'un vin issu du Pinot noir. (Dégusté en novembre 2011)
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

### *Revue de Presse*

Beaune 1er Cru "Perrières" 2010 - Vins & Gastronomie - Décembre 2012

