



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2014

- 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 Paré d'une robe rubis profond, notre Beaune « Perrières » 2014 offre un nez complexe et frais aux notes mentholées, de framboise et de sous-bois. La bouche est ample et d'une grande fraîcheur. Les tanins sont soyeux et soulignent des arômes de chlorophylle et de cerise. Un vin délicat et aromatique.
- 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°

