



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU ROUGE 2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Le vignoble de Beaune qui fait face à l'est et domine la ville en contrebas est presque intégralement situé en pleine pente, bénéficiant de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus. Les sols sont faits de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables. Ils conviennent parfaitement au Pinot Noir et contribuent à la grande richesse de ce Beaune 1er Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis soutenue, ce Beaune 1er Cru dévoile des arômes de violette, accompagnés d'élégantes effluves boisées. La bouche est ample, exprimant des notes gourmandes de griotte, renforcées par un joli boisé
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

