Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Vignes Franches"
2002

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 35 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 fût de chêne, 25% de fûts neufs
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

A l'époque, les propriétaires de ces terres ne devaient pas payer de redevance, d'où le nom "Vignes Franches". Le terroir argileux des "Vignes Franches" se trouve à mi-coteau sur un cailloutis très fin qui permet au sol de filtrer facilement l'eau. On retrouve dans ce vin toute l'opulence de son voisin Pommard, ainsi qu'un fruité extrêmement plaisant même jeune. C'est l'un des meilleurs Premiers Crus des environs, produisant un vin assurément élégant et plein de grâce, susceptible de vieillir pendant longtemps et atteindre la perfection.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe rouge pourpre, le Beaune "Vignes Franches" a un nez délicat et fruité aux arômes de griottes et de réglisse. En bouche, ce vin est impressionnant avec une teneur en tannins parfaitement équilibrée et d'agréables notes vanillées. Ce vin suave et rond est un très grand vin qui sera parfait après qualques années. Dégusté le 28 mai 2004.
- **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 « Vignes Franches » 2002 - Revue du Vin de France - Février 2006 - 3-4 étoiles

Beaune 1er Cru « Vignes Franches » 2002 - Guide Gilbert & Gaillard 2006 - 88/100