



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE "CLOS SAINT DÉSIÉ"

2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits de l'appellation Beaune. Situé sur le versant de la Montagne Saint-Désiré, le "Clos Saint Désiré" est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay. La combinaison de ce terroir unique et de l'élevage traditionnel en fût de chêne permet l'élaboration d'un vin blanc élégant, ample et vif.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez du Beaune « Clos Saint Désiré » 2006 rappelle la mousse fraîche. Ce vin a beaucoup d'élégance, d'équilibre et de fraîcheur et se dégustera à merveille dans les deux prochaines années. Dégusté en novembre 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

