



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2021

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Née officiellement en 1961, l'appellation s'étend en Côte-d'Or sur 12 communes des Hautes-Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône-et-Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes-Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune. La ligne de partage avec les Hautes-Côtes de Nuits passe à Magny-lès-Villers.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2021 dévoile une robe rubis. Son nez révèle des parfums de moka et de cassis. Sa bouche, fraîche et délicate, offre des notes de fruits rouges, de bourgeon de cassis et de sous-bois.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

