



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2107

- 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 Ce vin a beaucoup de caractère, d'intensité aromatique et de longueur en bouche. Il a une jolie robe rouge intense et révèle des arômes de cerise, de réglisse 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°

