



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR ROUGE 2003

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle. En grande partie en fût de chêne.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

Description

Le Bourgogne de Louis Latour Rouge est élaboré à partir de 100 % de Pinot Noir, les raisins provenant de différents villages de Côte d'Or : Marsannay en Côte de Nuits, Chassagne-Montrachet et Santenay en Côte de Beaune. Le résultat est un Pinot Noir parfaitement équilibré, typique de la Côte d'Or.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin rouge vous séduira par un bouquet net et marqué de notes florales et d'épices très prononcées. D'une robe vermeil, ce vin puissant et rond nous dévoile une structure harmonieuse. Il nous suggère des notes épicées et fruitées telle la framboise. Ce grand vin est à déguster après une période de garde d'un à deux ans.
- ACCORD METS/VINS Charcuterie - viande grillée - fromages
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

