



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR ROUGE 2005

- 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 a un nez floral de fruits rouges, particulièrement les framboises, sur notes épicées. Il est fruité, rond et charpenté en bouche. A boire dès maintenant avec un bon potentiel de garde (2 à 3 ans).
- ACCORD METS/VINS Charcuterie - viande grillée - fromages
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Le Bourgogne de Louis Latour rouge 2005 - Guide des Vins Gault&Millau 2009 - 15/20

