



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU "EN CARADEUX"

2021

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 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, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Pernand-Vergelesses est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marnes et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vigneronns du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesses "En Caradeux" 2021 dévoile une robe or pâle et brillante. Son nez offre à la fois des notes beurrées et des notes de chèvrefeuille. Sa bouche est ample, ronde aux arômes de fruits exotiques et tout particulièrement de mangue. Belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

