



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGEELLES 1<sup>ER</sup> CRU "ILE DES VERGEELLES" 2005

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergeelles Premier Cru
- VILLAGE Pernand-Vergeelles
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 60 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Pernand-Vergeelles 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. Le vignoble de « l'île des Vergeelles » est situé relativement haut sur la colline et bénéficie de l'exposition nord-est, ce qui signifie que les raisins arrivent plus tard à maturité. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vigneronns du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION De délicieuses notes végétales viennent compléter les arômes de fruits rouges de ce millésime 2005, arômes de groseilles, de cassis, ou encore de prunes confites. Sans conteste un vin de garde, le Pernand Vergeelles « Iles de Vergeelles » 2005 évoluera divinement bien et pourra être dégusté dans les 4 à 5 ans, voir plus... A son apogée en 2015 ! Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

