



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGELESSES ROUGE

2014

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Pernand-Vergelesse
- VILLAGE Pernand-Vergelesse
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile ferreuse
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Pernand-Vergelesse est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton sur le retour de la colline de Corton, là où sont cultivées les vignes de Corton-Charlemagne Grand Cru et Corton Grand Cru. C'est l'un des villages les plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. Provenant de types de sols similaires, mais dont l'orientation est au nord-est, les raisins arrivent tardivement à maturité et les vins possèdent des caractères minéraux et rustiques.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesse rouge 2014 dévoile une robe rubis profond et éclatante. Le nez est intense et révèle des notes de cassis, de réglisse, de sous-bois et de vanille. La bouche, ample et équilibrée, offre des tanins soyeux sur des arômes de fruits noirs.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

