



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PINOT NOIR "LES BASTIDES"

- RÉGION Côteaux du Verdon
- VILLAGE Aups
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Coteaux du Verdon
- CÉPAGE Pinot Noir

### La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle et mécanique

### Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### Description

Une "Bastide" est une petite ville fortifiée construite au Moyen-Âge. Les sols argilo-calcaires du Var donnent d'élégants Pinots Noirs. La Maison Louis Latour, réputée en Bourgogne depuis 1797, produit du Pinot Noir dans le Sud de la France depuis 1989. Le Domaine de Valmoissine, situé à l'emplacement d'un ancien monastère à 500 mètres d'altitude, offre un superbe paysage de vignes aux sols d'un rouge éclatant. Cette situation garantit un bon ensoleillement durant les mois d'été tout en bénéficiant de la fraîcheur nocturne. L'exposition idéale plein sud des vignes porte les raisins à parfaite maturité. Les rendements sont faibles afin d'assurer la maturité et la concentration des raisins qui donnent constamment des vins de grande qualité. Il en résulte un vin élégant d'une remarquable finesse.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une belle robe rubis aux reflets grenat, le Pinot Noir « Les Bastides » est intense au nez avec des arômes de griotte. Rond et harmonieux en bouche, les tanins sont souples et de subtiles notes de fleurs séchées se dégagent. Les arômes de fruits rouges et d'épices s'équilibrent parfaitement et s'accorderont à merveille avec des plats simples, des viandes en sauce et des fromages. Un vin séduisant.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

