



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU "LES MITANS" 2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Ce Volnay est originaire du village du même nom situé au sud de Beaune et voisin de Pommard. La parcelle "Les Mitans" se trouve sur la colline, à mi-distance entre la départementale Beaune, Châlon-sur-Saône et le village de Volnay. D'où son nom, 'Mitans' signifiant 'milieu' en ancien français. Ce vin du Domaine Louis Latour, tout en élégance et en finesse, compte parmi les meilleures appellations de la Côte de Beaune.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une superbe robe rubis, le Volnay 1er Cru « Mitans » se caractérise par des arômes de cerise accompagnés de notes boisées. En bouche, il est ample, équilibré avec tanins souples.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

