



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1^{ER} CRU "LES MITANS" 2016

- 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 robe sombre couleur rubis, ce Volnay 1er Cru « Les Mitans » 2016 offre un nez discret aux subtiles notes de sous-bois, de cassis et de réglisse. La bouche est ronde et dévoile des arômes de cassis menant à une belle fraîcheur chlorophyllienne en finale. On note une belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

