



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY

2006

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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, 15% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce village pittoresque est situé bien au dessus de la plaine bourguignonne, sur un promontoire à quelques kilomètres de Pommard. A partir de l'esplanade située près de l'église et qui domine le village, nous pouvons observer cette même plaine et, lorsque la perspective est bonne, les sommets enneigés du Mont-Blanc.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin est élégant et bien structuré avec de délicates notes de baies rouges et noires ainsi qu'un léger bouquet floral que nous associons à la violette. Il accompagnera toute sorte de cuisine riche, en raison de sa charpente riche et tannique. Un style bourguignon traditionnel de la vieille école.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Cochon de lait - jarret de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

