



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1^{ER} CRU "AUX CRAS" 2007

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 12 mois en fûts de chêne, 50% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé sur le haut du coteau de Beaune, le vignoble du Beaune « Aux Cras », extrêmement calcaire, est à l'origine une ancienne carrière. « Cras » est issu du mot « C(a)racos » qui signifie « colline rocheuse, coteau pierreux, éboulis ». Constitué de trois terrasses, le développement de la vigne y est précoce, grâce au réfléchissement du soleil sur les parois calcaires des terrasses, augmentant ainsi la luminosité, nécessaire au plein épanouissement des grappes. Les vignes du Domaine Louis Latour produisent ainsi un Beaune « Aux Cras » typique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de couleur or pâle est limpide et brillante. Nez intense aux parfums de fruits, notamment de coing, de poire et de banane, accompagnés de discrètes notes vanillées. Vin puissant, ample et gras en bouche, caractérisé par des arômes de coing, en particulier de pâte de coing, et de cire d'abeille. Dégusté le 10 juin 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Plats sucrés/salés - poisson - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Aux Cras" 2007 - Guide Bettane et Desseauve 2010 - 15/20

