



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "CLOS DES MOUCHES" 2025

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

La vigne

- AGE MOYEN 40 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 38 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 12 mois en fûts de chêne d'un an
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé à l'extrémité sud de l'appellation, à la frontière avec Pommard, le vignoble du Beaune « Clos des Mouches » repose sur un coteau idéalement exposé à l'est. Son nom singulier provient de l'ancien français mouches, qui désignait autrefois les abeilles, abondantes sur ce versant chaud et ensoleillé abritant de nombreuses ruches. Implantées sur un terroir argilo-calcaire particulièrement drainant et riche en éboulis, les vignes bénéficient d'un microclimat privilégié assurant une maturité optimale aux raisins. Notre Beaune Premier Cru « Clos des Mouches » est d'une grande élégance, alliant la générosité du terroir à une remarquable finesse aromatique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune 1er Cru "Clos des Mouches" 2025 arbore une robe or pâle brillante. Son nez intense s'ouvre sur des arômes gourmands de noisette grillée et de pâte d'amande. En bouche, le vin est rond et ample, offrant des saveurs d'amande fraîche rehaussées par de délicates notes de torréfaction, avant de s'étirer dans une belle finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Plats sucrés/salés - poisson - fromage type Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

