



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "CUVÉE ROUSSEAU-DESLANDES" - HOSPICES DE BEAUNE

2014

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Fûts des Hospices de Beaune

Description

Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. La parcelle des Cent Vignes, dont les vignes ont majoritairement été plantées entre 1944 et 1958, constitue le coeur de cette Cuvée, soit 48% de sa composition.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaune "Cuvée Rousseau-Deslandes" 2014 des Hospices de Beaune présente une jolie robe rubis. Le nez dévoile des notes d'épices, de moka et de réglisse. En bouche, le vin se révèle ample, velouté et offre des arômes de cacao, de cassis et de pain toasté.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

