



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "DOMAINE LATOUR" 2017

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le vignoble de Beaune qui fait face à l'est et domine la ville en contrebas est presque intégralement situé en pleine pente, bénéficiant de ce fait d'un large classement de ses climats en premiers crus. Le Domaine Louis LATOUR produit ce vin à partir de deux 1ers Crus que sont "Les Perrières" et le "Clos du Roi". Les sols argilo-calcaires et l'exposition idéale de ces vignobles permettent l'élaboration d'excellents vins d'année en année. Les vignes sont assez âgées et produisent des vins avec un réel potentiel au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaune 1er Cru "Domaine Latour" 2017 arbore une profonde robe rubis dévoilant des notes d'amande grillée au nez. La bouche est ample, fraîche avec des tanins suaves et une belle persistance. On décele dans ce vin des arômes prédominants de cassis et d'épices.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

