



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES" 2005

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce climat, d'1,32 hectare, est situé sur le nord de l'appellation Beaune et est exposé à l'est d'anciens fronts de taille de carrières de calcaires variés et fins. Les sols argilo-calcaires peu épais et très pauvres des Perrières, associés à une forte pente, produisent un vin rouge puissant, structuré avec un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une élégance et d'une puissance surprenantes, le Beaune « Perrières » 2005 vous charmera par sa finesse et sa souplesse. Les arômes de mûres s'accompagnent à merveille d'une petite touche de réglisse. Un vin d'une grande noblesse à laisser évoluer 6-7 ans avant dégustation. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Perrières" 2005 - Guide Hachette - "Discretion ronde et agréable"

