



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES"

2016

- 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 Avec sa robe rubis, notre Beaune 1er Cru "Perrières" 2016 offre un agréable nez mariant des notes de cerise et de sous-bois. La bouche est ronde et révèle de subtils arômes de cerise et de moka. Les tanins sont soyeux.
- 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" 2016 - Vigneron Magazine - Septembre 2019 - "Capable de s'adapter à des saveurs et textures multiples"

