



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "PERRIÈRES" 2023

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Beaune

- **APPELLATION** Beaune Premier Cru
- **CÉPAGE** Pinot Noir



### La vigne

- **ÂGE MOYEN** 25 ans
- **SOUSS-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, chauffe 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** Notre Beaune 1er Cru "Perrières" 2023 offre une robe rubis profond. Un nez gourmand de cerise compose ce vin avec une bouche ample et ronde, sur des notes de sous-bois, avec une belle longueur finale.
- **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" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 89/100  
Beaune 1er Cru "Perrières" 2023 - James Suckling - 97/100