



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU ROUGE 2008

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne, 35% de fûts neufs
- 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. Les sols sont faits de calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables. Ils conviennent parfaitement au Pinot Noir et contribuent à la grande richesse de ce Beaune 1er Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur rubis, le Beaune 1er Cru rouge 2008 dévoile un nez élégant et complexe aux arômes de cerise, de groseille et de vanille. Les tanins sont fondus. Vin souple, très fin et d'une belle harmonie. Dégusté en janvier 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

