



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE BLANC

1998

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Ce vin classique de la Maison Louis LATOUR provient des collines qui dominent la ville de Beaune. Les Beaune blancs comptent pour 5 % de la totalité des vins produits sous l'appellation Beaune. Le sol est composé de craie et de calcaire très appréciés du Chardonnay.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin dévoile des arômes de poire pochées, et possède un caractère très fruité, type tropical. Il est ample, sa matière enrobe le palais, ce vin possède du gras et offre à la fois une belle fraîcheur. Le tout présente un bel équilibre et permettra à ce vin de vieillir en toute quiétude. D'une belle structure et d'une finale nette, il révèle tout le potentiel de cette appellation relativement méconnue mais passionnante.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

