Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Beaune Blanc
## 2018

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** 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, chauffe 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** La combinaison de ce terroir unique et de l'élevage traditionnel en fût de chêne permet l'élaboration d'un vin blanc au bouquet élégant, riche et d'un corps puissant et qui présente de généreuses caractéristiques de beurre fruité. Il est bien équilibré et possède une acidité ferme ainsi qu'une longue fin de bouche.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage
- **Température de service** 11-13°