



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE ROUGE

2003

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fût de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Ce vin rouge provient des vignobles environnants la ville pittoresque de Beaune qui restent relativement méconnus par rapport à ceux des communes voisines plus petites. Pour cette raison, ce Beaune rouge est un excellent rapport qualité/prix et est une très bonne introduction aux vins rouges de la Côte de Beaune.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin possède une robe brillante et profonde, ainsi qu'une couleur rubis intense. Son bouquet marqué de notes épicées, fumées et de cuir vous captiveront. Ses tannins sont équilibrés avec une belle structure généreuse d'une grande puissance. Un vin qui peut se déguster dès maintenant d'un excellent potentiel de longue garde.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - coq au vin - fondue bourguignonne - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

