



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PINOT NOIR

2023

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Pinot Noir en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Le Bourgogne Pinot Noir est une appellation régionale pour laquelle les vins sont issus de diverses parties de la Bourgogne. Ce vin possède les caractéristiques des jolis vins de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis profonde et brillante, notre Bourgogne Pinot Noir 2023 dévoile un nez élégant de fruits rouges et de réglisse, relevé d'une touche d'épices. La bouche, ronde et équilibrée, séduit par sa fraîcheur et sa texture souple, exprimant des notes de cassis et de réglisse qui se prolongent dans une finale harmonieuse.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

