



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR ROUGE

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle. En grande partie en fût de chêne.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

Description

Le Bourgogne de Louis Latour Rouge est élaboré à partir de 100 % de Pinot Noir, les raisins provenant de différents villages de Côte d'Or : Marsannay en Côte de Nuits, Chassagne-Montrachet et Santenay en Côte de Beaune. Le résultat est un Pinot Noir parfaitement équilibré, typique de la Côte d'Or.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a un nez floral de fruits rouges, particulièrement les framboises, sur notes épicées. Il est fruité, rond et charpenté en bouche. A boire dès maintenant avec un bon potentiel de garde (2 à 3 ans).
- ACCORD METS/VINS Charcuterie - viande grillée - fromages
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

