



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PERNAND-VERGEELLES 1ER CRU "EN CARADEUX"

2014

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergeelles
- APPELLATION Pernand-Vergeelles Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 25% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Le village de Pernand-Vergeelles est situé à seulement trois kilomètres de celui d'Aloxe-Corton et est l'un des plus pittoresques de tous les villages dominés par la colline des Grands Crus de Corton. La parcelle "En Caradeux", située à mi-pente et orientée plein est, fait face à la colline de Corton. Le sol est caillouteux avec un sous-sol composé de marnes et de calcaire à silex qui donne une typicité particulière à ce terroir. Les vignes sont travaillées traditionnellement par les vigneronns du Domaine Louis Latour.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergeelles 1er Cru "En Caradeux" 2014 dévoile une jolie robe jaune pâle. Le nez est gourmand et révèle des notes florales mais aussi d'amande et de vanille. La bouche est ample et ronde avec des touches brochées et une finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Pernand-Vergeelles 1er Cru "En Caradeux" 2014 - Guide des RVF 2017- 14,5/20

