



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGEELLES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2019

- 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 D'une robe brillante jaune pâle, notre Pernand-Vergeelles 1er Cru « En Caradeux » 2019 est un vin au nez floral. Il exhale des arômes d'acacia et d'amande avec une note légèrement fumée. Rond et frais en bouche, on retrouve des notes d'amande sur une finale très minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

