



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU "EN CARADEUX" 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Pernand-Vergelesses
- APPELLATION Pernand-Vergelesses 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-Vergelesses 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 vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pernand-Vergelesses "En Caradeux" 2023 dévoile une robe jaune pâle et brillante. Son nez offre des notes de chèvre-feuille, de vanille et un côté brioché. La bouche est ample et ronde, elle laisse ressortir l'amande fraîche. Belle finale minérale presque séveuse.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

